

Macarrones con atún y queso mozzarella.

por Jordi Rosell Pardo · 5.0/5 (2 valoraciones)

Plato principal

Apto para niños

Económico

Pasta y arroz

Pescado

Rápido

Tradicional

Italiana

4 personas

15 min

Fácil



Descripción

Macarrones cremosos con atún y mozzarella fundida, un clásico rápido y reconfortante para cualquier día de la semana.

Ingredientes

1. 400 Gr pasta macarrón.
2. 200 Gr tomate para sofreír.
3. 1 Cebolla a trocitos para sofreír.
4. 2 Dientes de ajo para sofreír.
5. 1 Cucharada (5 Gr) Orégano.
6. 2 latas de atún (60 -80 Gr).

7. Queso mozzarella rallado (Gr al gusto, cómo más mejor).

8. Pastilla de avecrem (Opcional)

Elaboración

1. Pon al fuego una olla con abundante agua, una cucharada de sal, aceite de oliva y llévala a ebullición. Desmenuza una pastilla de Avecrem Pollo (opcional) y vierte los macarrones. Cuece según el tiempo indicado en el paquete y escurre la pasta. Reserva.
2. Precalienta el horno a 180°C en modo gratinar. En una sartén con aceite de oliva sofríe el ajo y la cebolla finamente picados durante unos 10 minutos y añade el tomate, el atún en conserva y el orégano. Remueve y deja que el sofrito se cocine durante 5 minutos más.
3. Mezcla ahora el sofrito con los macarrones en una bandeja apta para horno y remueve para distribuir bien la salsa. Espolvorea la mozzarella y gratina en el horno durante unos 10 minutos. Emplata en caliente.