

MACARRONS



Ingredients (4 persones)

- 400 g de macarrons
- 1 pot d'1 kg de tomàquet natural triturat
- 400 g de carn picada de vedella, o 8 fetges de pollastre
- ceba
- sal
- sucre
- llesques primes de formatge per fondre
- formatge ratllat
- oli d'oliva
- mantega o margarina



Elaboració

Primera part

Primer de tot pica la ceba molt menuda i reserva-la.

En una paella, una mica gran, posa 2 o 3 cullerades d'oli. Quan sigui calent aboca-hi la carn picada i deixa que es cogui sense deixar de remenar perquè no es facin grumolls.

Quan la carn canviï de color, afegeix la ceba picada ben fina i continua remenant.

Quan la ceba sigui una mica transparent, afegeix-hi el tomàquet tot remenant. Posa-hi una mica de sal i una mica de sucre. Tapa la paella i deixa que es vagi fent el sofregit, amb el foc al mínim, durant una mitja hora aproximadament. És important que el remenis de tant en tant. Veuràs que està fet quan s'hagi consumit una mica el tomàquet i el color s'hagi enfosquit.

Mentre es fa el sofregit, bull els macarrons amb aigua abundant i, en acabat, els escorres.

Ara barreja els macarrons amb el sofregit.

Segona part

Encén el grill del forn.

Prepara quatre cassoles de terra i aboca-hi la meitat de macarrons que posaries en total.

Estén 2 o 3 llesques de formatge, les justes perquè tapin tota la superfície. Col·loca les cassoles al grill i treu-les quan s'hagi fos el formatge.

Acaba d'omplir les cassoles amb més macarrons i espolsa-hi formatge ratllat.

En acabar, posa-hi una boleta petita de mantega al mig i torna a ficar-les al grill per gratinar i que quedi una crosta.

Ja estarà a punt per menjar.

Nota: Aquests són els macarrons de "festa major". No cal dir que els pots preparar sense les llesques de formatge al mig perquè siguin més lleugers.