

LASAÑA DE MACARRONES GRATINADOS

Anais Labara

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

300 g de macarrones 300 g de ternera picada Aceite de oliva Media cebolla picada 300 g de Tomate triturado Sal Pimienta Elemental rallado Albahaca seca (opcional) Azúcar

TAGS

#pasta



1



2

En una olla, con un chorrito de aceite de oliva, pochar la cebolla



3

Una vez pochada, añadir la ternera picada, sal y pimienta al gusto.





4

Cuando este dorada la carne, añadir el tomate triturado, un poco de azúcar si se necesita rectificar la acidez, y la albahaca si os apetece.



5

Mezclar y dejar cocer a fuego lento unos 15-20 minutos hasta que reduzca la salsa.



6

Mientras, hacer los macarrones según las instrucciones del envase y escurrir.



7

En una fuente previamente aceitada, poner una capa de macarrones y verter la carne encima. Extender para cubrir todos los macarrones.



8

Verter encima el resto de los macarrones y el elemental rallado. Llevar al horno a gratinar unos 10-15 minutos hasta que veamos que el queso está dorado.



9

Añade aquí tus indicaciones



10

