



## MACARRONES CON PISTO GRATINADOS

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de macarrones
- 100 g de calabacín
- 100 g de cebolla
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de tomate
- 40 g de queso parmesano
- 40 g de aceite de oliva
- sal

### LA PREPARACIÓN

- Poner los macarrones en un cazo con abundante agua con sal y añadir un chorrito de aceite. Dejar cocer hasta que estén al dente
- Preparar el pisto: pelar y picar la cebolla en pequeños cuadrados; poner en una sartén con aceite y dejar que se dore. Añadir el pimiento y el calabacín, pelados y picados en pequeños dados.
- Dejar pochar y añadir el tomate (pelado y sin pepitas). Salar.
- Mezclar los macarrones con la salsa, espolvorear con queso rallado y gratinar unos minutos al horno.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Hidratos<br>de carbono<br>59.5 g | Grasas<br>12.9 g    |
| Kcal<br>417                      | Proteínas<br>12.9 g |