



MACARRONES CON PISTO GRATINADOS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 320 g de macarrones sin gluten
- 100 g de calabacín
- 100 g de cebolla
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de tomate
- 20 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 un 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 de carbono 59.5 g	Grasas 14.1 g
Kcal 434	Proteínas 14.6 g