

## MACARRONS BOLONYESA



### *INGREDIENTS PER A 4 PERSONES :*

- 380 gr. de macarrons
- 70 gr. de ceba
- 2 alls petits
- 20cl. de tomàquet natural
- 100gr. de carn picada
- c/s herbes de Provença
- c/s de sal

### **Elaboració:**

Fem un sofregit en una paella. Primer posarem la ceba i l'all tallat ben petit amb una mica d'oli d'oliva, quan agafi color afegim el tomàquet i deixem coure durant uns minuts. Afegim la carn picada, remenant bastant perquè la carn quedi el més desfeta possible. Deixem coure 10 minuts i rectifiquem de sal i de sucre.

La pasta la bullim, en una cassola amb abundant aigua amb sal, 10 minuts. L'escorrem i barregem la pasta amb la salsa bolonyesa.

**A la taula i... BON PROFIT !**