

**Macarrones con longaniza de
Requena y lascas de
parmesano.**



Macarrones con longaniza de Requena y lascas de queso Parmesano.

Pasta lover! El arroz y la pasta por lo menos se come en casa una vez a la semana. Eso hace que tengamos que ir cambiando de recetas e ingredientes . Yo creo que tanto a los mayores como

a los niños les gusta mucho la pasta...y en el caso de la pasta hay recetas que en 20 minutos las tienes listas si utilizas un tomate ya frito. En este caso es receta rápida , con un tomate frito casero.

Estos macarrones cortos los he preparado con longaniza de Requena (Valencia), sus embutidos son muy famosos en la Comunidad Valenciana, sin desmerecer por supuesto a otros , que aquí ni podría enumerar. Pero para la receta os sirve cualquier tipo de longaniza, salchicha o butifarra blanca.



Longaniza tipo Requena

Las lascas de queso parmesano le dan un toque muy especial, yo las pongo después del horno.

Ingredientes: 4 personas.

- 320 gr de macarrones (yo he utilizado el corto).
- 6 longanizas tipo Requena (se puede sustituir por otro tipo de salchicha o botifarra blanca).
- 1/2 cebolleta.

- tomate frito casero 250 gr.
- 25 gr de lascas de parmesano.
- orégano.
- sal
- aove.

Preparación:

Paso 1:

Las longanizas las cortamos a trocitos. Reservamos.



Longaniza tipo Requena

Paso 2:

Picamos la media cebolla y la ponemos en una sartén con aove a pochar. Cuando esté un poco doradita , incorporamos los trozos de longaniza. Dejamos sofreír hasta que estén listos.



Longaniza y cebolla

Paso 3 :

Incorporamos a la misma sartén el tomate frito casero , añadimos orégano y sal al gusto.

Dejamos 5 minutos y ya tenemos lista la salsa.

Paso 4:

En una cacerola con abundante agua , cocemos los macarrones según las instrucciones del fabricante. Cuando estén ya e su punto, escurrimos e incorporamos a la salsa. Removemos para que se impregnen bien los sabores y los ponemos a gratinar 5 minutos en el horno.

Sacamos y espolvoreamos con lascas de queso parmesano.

Buen provecho! Si la preparáis y tenéis niños ya me lo contáis.