

Macarrones con calabacín y salchichas



Nombre de la receta

Macarrones con calabacín y salchichas

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

2

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Macarrones con sofrito de cebollita y calabacín.

Ingredientes

- 3 puñados de macarrones
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla pequeña
- 1 calabacín
- 4 salchichas
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- al gusto de sal

Pasos

1 Para realizar este sencillo plato de pasta, en primer lugar ponemos una cacerola con agua abundante y sal. Cuando rompa a hervir, añadimos los macarrones y los removemos de vez en cuando mientras se cuecen. El tiempo será hasta que la pasta quede a nuestro gusto de ternura.

2 Mientras se cuecen los macarrones, ponemos en una sartén el aceite con los ajos picaditos. Ya tendremos preparada nuestra cebollita y el calabacín cortada en daditos.



3 Ahora lo añadimos a los ajitos y sofreímos. Echamos también un poquito de sal



4 Cuando la verdura esté a nuestro gusto, cortamos las salchichas y las añadimos a las verduras. Rehogamos bien todo.



5 Una vez que los macarrones estén cocidos, los escurrimos en un escurrir verduras y mezclamos con lo anterior. Es una forma sencillísima y rápida de preparar una rica pasta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares