

## MACARRONS AMB TOMÀQUET I TONYINA (per a tres persones)

**Temps de realització:** uns 20 minuts aproximadament.

**Nivell de dificultat:** fàcil.

**INGREDIENTS:**

- 1 paquet de pasta de macarrons de 250 grams
- 5 grams de sal
- 1 pot de tomàquet natural ecològic
- 1 pot de tonyina amb oli
- 1 ceba mitjana.

**ELABORACIÓ:** Posem a escalfar una olla amb força aigua. També posem una paella amb una mica d'oli, i el deixem que s'escalfi una mica. Mentrestant, ratllem la ceba.

Quan l'aigua bull, hi afegim una mica de sal i hi fem bullir els macarrons. Ho deixem bullir 10 minuts, que és el que ens marca el paquet. Quan l'oli estigui calent, hi posem la ceba ratllada. La deixem que es fregeixi una mica. Després hi tirem la tonyina i ho barregem bé. Al cap de poc, tirem el tomàquet, ho posem tot a foc lent i que es cuini durant una estona mentre ho anem remenant.

Una vegada els macarrons estiguin cuits, els traiem l'aigua i hi afegim el sofregit que hem fet de ceba, tomàquet i tonyina.

Després, hi posarem el formatge ratllat i ja ens els podem menjar, bon profit!



Aquí estic remenant la ceba perquè no s'enganxi.



A la foto hi ha la ceba amb la tonyina



L'aigua bullint amb els macarrons i el sofregit fent-se



Aquí hi ha el sofregit final, boníssim!



I el PLAT FINAL, a punt per MENJAR!