

Macarrons a l'olesana

Catalunya

Lluís Llorente

Ingredients per a 4 persones

400 g de macarrons
300 g de salsitxes
200 g de ceba ratllada
200 g de tomàquet
4 formatgets
2 ceps ratllats
Oli d'oliva verge (d'Olesa de Montserrat)
Sal
Sucre

Preparació

Prepareu una olla amb quatre litres d'aigua, un raig d'oli i sal. Poseu-la a bullir i quan bulli afegiu-hi els macarrons. Heu de bullir-los durant set minuts. Passat aquest temps, escorreu-los i reserveu-los.

Poseu a fregir la carn de les salsitxes en una cassola amb oli. Quan vegeu que està al punt, reserveu-la. A la mateixa cassola feu un sofregit amb la ceba, el tomàquet, la sal, el sucre, els formatgets i els ceps. Feu un tast i si convé corregiu el punt de sal. Quan gairebé estigui, afegiu-hi els macarrons. Remeneu-los bé durant quatre minuts i serviu-los ben calents.