

Macarrones con verduras y pan rallado con hierbas provenzales



Elementos del invento:

- 400 gr de macarrones
- 1 pimiento rojo grande
- 3 pimientos verdes
- 1 cebolla grande
- 12 tomates mini-kumatos
- pan rallado de hierbas provenzales
 - + 250 gr de pan
 - + 30 gr de hierbas provenzales Orzena



Elaboración de los elementos:

En primer lugar prepararemos el pan rallado de hierbas provenzales para lo que aprovecharemos pan del día anterior, lo tostaremos en el horno. Lo dejamos enfriar y lo rallamos. Para 250 gr de pan rallado necesitaremos 30 gr de hierbas provenzales. Cerramos en un bote y conservamos.

Sofreímos la cebolla junto con el pimiento rojo y los pimientos verdes hasta que estén al dente. Añadimos los tomates kumatos mini partidos por la mitad. Apagamos el fuego y dejamos que se terminen de hacer con el calor residual.

Cocemos los macarrones en agua con sal, escurrimos, añadimos nuestro sofrito de verduras y espolvoreamos con el pan rallado de hierbas provenzales.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>