

Macarrones con salchichas frescas



INGREDIENTES:

- Queso parmesano en trozos, en cantidad al gusto
- 50 gramos de aceite
- 4 ó 5 salchichas frescas cortadas en trozos
- 200g de tomate frito
- Cebolla caramelizada en cantidad al gusto (opcional)
- 600g de agua
- 1 cdta de sal
- 350g de macarrones

PREPARACIÓN:

1. Rallar el queso con el vaso limpio y seco, 10 segundos en velocidad 10. Reservar.
2. Calentamos el aceite 4 minutos 120° velocidad cuchara. Mientras tanto vamos cortando las salchichas
3. Agregamos las salchichas y las sofreímos durante 5 minutos a 120°/giro inverso/velocidad cuchara
4. Añadimos la cebolla caramelizada el tomate frito y el agua y programamos 10 minutos 100°/ giro inverso/velocidad cuchara
5. Incorporamos los macarrones y programamos el tiempo que indique el paquete 100° /giro inverso/velocidad cuchara
6. Nada más acabar el tiempo, verter el contenido del vaso en una fuente de servir, dejar reposar 5 minutos y servir acompañado del queso rallado al gusto

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/macarrones-con-salchichas-frescas/>