

Macarrones Integrales con salsa Rossini

La cocina italiana es alucinante y es simplemente delicioso comerla, de hecho es la comida favorita de muchas personas en todo el mundo. Cualquiera ocasión es buena para compartir una buena pizza o una riquísima receta de macarrones con alguna de sus maravillosas salsas. Nosotras en esta ocasión, hemos elaborado este plato con macarrones integrales porque nos parecen mucho más sanos y nutritivos que los de la pasta convencional. Además la salsa Rossini nos encanta por su sabor, gracias al paté de oca, y su textura tan suave. Os animamos a preparar este plato tan exquisito, estamos seguras de que os encantará ;)

Ingredientes

Para la salsa Rossini

150 g de paté de oca

50 g de mantequilla

1 cucharadita de pimienta blanca molida

1 huevo

150 ml de nata

Sal

Para los macarrones integrales

150 g de queso parmesano rallado

250 g de macarrones integrales

150 g de jamón cocido

Preparación de la Salsa Rossini

Mientras hervimos los macarraones en agua y sal, preparamos la salsa Rossini. Para ello echamos todos los ingredientes específicos de la salsa en el vaso de la batidora, nosotras usamos la batidora de mano. Lo batimos muy bien, hasta obtener una mezcla homogénea que se verá que tiene una textura suave. Reservamos.

Preparación de los Macarrones integrales

Precalentamos el horno. Una vez que tengamos hervidos nuestros macarrones, preferiblemente al dente (el tiempo lo indicará la marca de macarrones que hayamos comprado), los escurrimos y los ponemos en una fuente para el horno. Después les echamos por encima la salsa Rossini y los mezclamos muy bien, además les añadimos el jamón cocido cortado a taquitos y el queso parmesano. Los horneamos 220° al grill con ventilador durante unos minutos (este tiempo dependerá de los dorado que queramos el queso y de nuestro horno, por eso hay que ir mirando cada minuto cómo está de dorado). Una vez que esté a nuestro gusto, será en unos pocos minutos, los sacamos y ya estarán listos.

En el momento de servir también se le añade un poco más de queso parmesano, como se ve en la foto.

Si te gusta la pasta, te recomendamos nuestra receta de **Macarrones con chorizo** un plato muy rico también para compartir en familia o con amigos.