

Macarrones Integrales con salsa Rossini

La cocina italiana es alucinante y a todo el mundo le encanta comerla. Cualquier ocasión es buena para compartir una buena pizza o una deliciosa 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 y su textura. Os animamos a preparar este plato tan rico, 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

MEZCLAMOS y batimos los ingredientes específicos de la salsa en la batidora. Reservamos.

Preparación de los Macarrones integrales

Primero hervimos en una olla los macarrones con agua y sal hasta que queden al dente, los escurrimos y los enjuagamos un poco con agua fría. Después los ponemos en una fuente para el horno y los mezclamos con la salsa Rossini, y les añadimos el jamón cocido cortado a taquitos y el queso parmesano. Los metemos en el horno (precalentado) a 220° al grill con ventilador, y los sacamos cuando estén doraditos.

En el momento de servir también se le añade un poco más de queso parmesano.

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