

x	Hivern	x	Primavera	x	Estiu	x	Tardor
---	--------	---	-----------	---	-------	---	--------

Macarrons de pollastre			
Ingredients	Amb pit de pollastre rostit		
	<ul style="list-style-type: none"> • 150gr de macarrons • 1 ceba • 1 got de tomàquet triturat • Oli d'oliva • Sal i pebre 		
Durada	20 min	Nº Plats	4
Utensilis	<ul style="list-style-type: none"> • Cassola • Cullera 		
Preparació	Triturem el pit de pollastre rostit.		
	<p>En una cassola afegim un sofregit amb ceba picada. Quan estigui cuita, afegim el tomàquet i ho deixem coure a foc lent 10 min. Un cop cuit, afegim el pollastre triturat, remenem i el deixem que faci "xup xup" durant 5 min. Rectifiquem de sal, afegim pebre i tapem.</p> <p>Posem a coure els macarrons. Un cop cuits, els escorrim i els posem a la cassola del sofrgit, remenem i servim.</p>		