

MACARRONS AMB ESPINACS

Per a 4 persones:

300 gs. de macarrons

200 gs. de bacon

2 tomàquets

250 ml. de crema de llet

Un grapat d'espínacs petits crus per amanida

Una cullerada de mantega

Bullir els macarrons amb aigua abundant i escórrer-los sense rentar-los.

Mentrestant tallar el bacon a trossos petits i fregir-lo en una cassola amb la mantega.

Escaldar els tomàquets amb aigua bullint un minut i posar-los en aigua freda. Pelar-los, tallar-los a daus i afegir-los a la cassola quan el bacon estigui fregit.

Quan el tomàquet estigui cuit, afegir la crema de llet i remenar fins que es vegi cremós i després posar-hi els macarrons bullits.

Finalment afegir-hi els espínacs i remenar tot el conjunt sense retirar-ho del foc durant un parell de minuts.

Servir amb una mica de formatge ratllat a banda.