

PASTÍS DE MACARRONS AMB CARN

(Karlos Arguiñano)

Per a 6 persones:

250 g de macarrons	200 ml de nata líquida
300 g de carn picada de vedella	100 g de formatge ratllat
1 ceba	oli d'oliva verge extra
1 pebrot verd	sal
4 ous	pebre
250 ml de salsa de tomàquet	6-8 fulles d'alfàbrega
1 iogurt natural	julivert

Posar abundant aigua a escalfar en una cassola gran. Quan comenci a bullir, afegir els macarrons. Posar sal i coure'ls durant 12-15 minuts. Escórrer i reservar.

Pelar la ceba i retirar la tija i les llavors del pebrot. Picar-ho en daus, posar-ho en una paella amb oli, assaonar i ofegar les hortalisses durant 6-8 minuts.

Salpebrar la carn picada i afegir-la a la paella. Cuinar-la durant 3-4 minuts, remonent de tant en tant. Incorporar la salsa de tomàquet i les fulles d'alfàbrega picades. Cuinar tot a foc moderat durant 4-5 minuts.

Cobrir un motlle de fons desmuntable amb un tros gran de paper de forn. Escalfar un raig d'oli en una paella, afegir la pasta i una mica de julivert picat i saltar-la breument. Distribuir-la en el motlle.

Trencar els ous i posar-los en un bol, afegir un polsim de sal, el iogurt i la nata. Batre bé i abocar la mescla al motlle.

Cobrir els macarrons amb la carn i empolsinar la superfície amb el formatge ratllat. Enfornar-ho a 180° durant 30-40 minuts. Servir i adornar amb unes fulles de julivert.