



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Macarrones con chorizo

Sosisli Makarna



500 gramos rotini  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
5 salchichas  
4 tomates  
1 cucharadita de pimienta pegar  
5 cucharadas de aceite vegetal  
1+1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta negro

- # Hervir el rotini en agua salada. Cuando el rotini cocido se vierta 1 taza de agua fría sobre el mismo desagüe.
- # Corte la cebolla finamente, asado, cuando se convierte en rosa, añadir las salchichas.
- # Cerca de obtener embutidos cocidos añadir el ajo machacados, pasta de pimienta, tomate rallado, la sal y la pimienta negro.
- # Cocine hasta que el tomate de cambios de color. De esta manera la salchicha de los macarrones está listo.
- # Añadir drenado macarrones a la salchicha, cocinar sobre fuego muy bajo durante unos 5-10 minutos.
- # Sirva caliente.

Nota: Se puede usar en lugar de salami salchicha.