



Macarrones con atún

Ton Balıklı Makarna



1/2 paquete de macarrones
1 lata de atún (160 gramos)
2 tomates
1 plátano pimienta
1 cebolla pequeña
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal
7 cucharadas de aceite vegetal

Dice la cebolla en la primera, pelar los tomates, los dados, retire las semillas de la pimienta de banano, y finamente rebanada.

Ponga el aceite vegetal en una sartén, se calienta cuando se añada la cebolla. Cuando la cebolla ablanda plátano añadir pimienta.

Cuando el color de la banana cambios pimienta, añadir los tomates, sofría por un tiempo, espolvoree sal y pimienta negro, retirar de la estufa.

Cuando la salsa con los tomates pasa a ser tibia, hervir los macarrones con agua hirviendo salada (10-12 minutos). Vierta 1 taza de agua fría sobre él justo antes de la eliminación de la estufa, la fuga.

Añadir el atún enlatado de pescado en la tibia salsa de tomate, mezclar.

Coloque los tallarines hervidos y escurridos en las placas, y vierta la mezcla de salsa de todo.

Nota: La salsa debe ser tibia mientras añadiendo el atún pescado en el mismo. Si la salsa es caliente, cambia el color y el sabor del atún.