

Macarrones con olivas negras

Tipo de plato: Pastas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

1 bote/s Aceitunas — negras mejor sin hueso

2 Anchoas — saladas

6 loncha/s Bacon — cortado en tiritas

Pan — rallado grueso

Mantequilla

Pasta — macarrones

1 Cebollas

ELABORACIÓN

Cocer unos macarrones y al sacarlos ponerles bastante mantequilla, reservar. Cortar la cebolla en plumas y rehogarla hasta que se dore, poner el bacon y freírlo bien, añadir las aceitunas cortaditas en trozos y las anchoas picadas, saltear bien y agregar unas tres cucharadas de pan rallado y otras tres de parmesano remover bien y agregárselo a los macarrones.