

Macarrones con olivas negras

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

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.