

## RECEPTA Macarrons en cinc minuts

*Cada cap de setmana, les millors receptes*



Macarrons en cinc minuts. | Manel Baxerías

### **Ingredients per a 2 persones:**

200 grams de macarrons de cocció ràpida  
Mitja llimona  
50 grams de formatge parmesà ratllat  
2 cullerades d'oli d'oliva  
Un punt de sal i de pebre negre recent molta.  
Julivert tallat ben petit

### **Preparació:**

Poseu a bullir els macarrons a una olla amb 2 litres d'aigua amb un bon punt de sal.  
Feu suc de la mitja llimona. Reserveu-lo.

Poseu el formatge parmesà en un bol, aboqueu-hi el suc de la llimona i afegiu-hi una mica de julivert ben trinxat, tot seguit hi afegireu un raig d'oli d'oliva i remeneu be fins a barrejar-ho be tot. Escorreu la pasta i l'afegiu-la directament al bol del formatge, remeneu-ho tot bé, poseu un punt de pebre. I ja podeu servir.

(Recepta adaptada de Mireia Carbó)