

## Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



# Macarrons de bacallà

**L'àvia sempre feia aquest** plat per les vacances de Setmana Santa. Deia que era perquè el Divendres Sant no es podia menjar carn. I nosaltres la mar de contents amb aquesta regla de l'àvia, perquè els macarrons de bacallà són boníssims.



## Ingredients:

5 cebes grosses  
600 g de bacallà esqueixat  
1 pot de tomàquet triturat  
1 bossa de formatge ratllat  
600 g de macarrons ploma  
Oli i sal

[www.lescuinetesdelanena.cat](http://www.lescuinetesdelanena.cat)

## Instruccions



Primer de tot, cal posar el bacallà en remull al matí del dia abans de fer-los i canviar l'aigua mínim dues vegades o fins que no sigui salat.



Per començar, piquem la ceba i la fregim fins que estigui rossa. A continuació, hi afegim el bacallà i li fem unes quantes voltes.



Tot seguit, afegim el tomàquet i el deixem a foc lent durant 1 hora.



Passada l'hora, bullim els macarrons. Un cop bullits, els afegim a la cassola amb el sofregit i ho remenem una mica.



Per servir-los, hi afegim una mica d'allioli i ja estan llestos per llepar-nos els dits.