



Macarrones con cherries y queso feta

Receta para 2 raciones

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 180 gramos Macarrones integrales | <input type="checkbox"/> 1 cda Orégano |
| <input type="checkbox"/> 200 gramos Queso feta | <input type="checkbox"/> 2 cdas Aceite de oliva virgen extra |
| <input type="checkbox"/> 100 gramos Tomates cherry | <input type="checkbox"/> 1 pizca Sal |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos a hervir los macarrones en agua con una pizca de sal.

2. Preparamos mientras, un recipiente para horno colocando el queso feta en el centro, los tomates cherry alrededor, aceite de oliva y orégano. Horneamos 15-20 minutos a 180 grados.

3. Escurrimos la pasta y la añadimos al recipiente con el queso feta y los tomates cherry una vez los saquemos del horno.

4. Mezclamos todo bien como en la imagen de la receta, espolvoreando orégano por encima al gusto. También, podemos añadirle otros condimentos, espinacas o albahaca para acompañar con la pasta ¡y a disfrutar!