



Macarrones con cherries y queso feta

Receta para 2 raciones

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 180 gramos Macarrones integrales | ☐ 1 cdta Orégano |
| ☐ 200 gramos Queso feta | ☐ 2 cdas Aceite de oliva virgen extra |
| ☐ 100 gramos Tomates cherry | ☐ 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!