

9 Οκτωβρίου 2023

Μακαρόνια Φούρνου με Τόνο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

½ κιλό μακαρόνια κοφτά

50 γρ. βούτυρο

2-3 αυγά

50 γρ. τυρί σκληρό

Αλάτι, πιπέρι

Για την σάλτσα:

1 κουτί τόνος

2 κουταλιές βούτυρο

4 ώριμες τομάτες

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
Αλάτι, πιπέρι, κανέλα ξυλάκι
2-3 σκελίδες σκόρδα ψιλοκομμένα
Λίγα μανιτάρια (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

Ετοιμάζουμε την σάλτσα. Σοτάρουμε το κρεμμύδι, ρίχνουμε τον τόνο λειωμένο και τα υπόλοιπα υλικά με λίγο νερό. Όταν δέσει η σάλτσα την κατεβάζουμε από τη φωτιά και βράζουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό. Χτυπάμε τα ασπράδια μαρέγκα και προσθέτουμε τους κρόκους, το βούτυρο και το τυρί. Έπειτα βράζουμε τα ζυμαρικά. Τα βουτυρώνουμε, τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο πυρέξ και γαρνίρουμε με το μείγμα. Σκορπάμε από πάνω την σάλτσα και τα τοποθετούμε σε ζεστό φούρνο να ροδίσουν για 10 λεπτά περίπου. Σερβίρονται ζεστά.

Πηγή: monastiriaka.gr