ingredients:

500 g de macarrons

500 g d'espirals

140 g de blat de moro

1 pebrot vermell

1 pebrot verd

2 ous durs

1 tomàquet

Maionesa

Sal

Elaboració

Olla d’aigua per bullir (Aprox. 1 minut per 100 g de pasta).

Quan estigui bullint, abocar els macarrons.

La pasta per l’amanida ha d’estar ben cuita, ja que si no s’enganxa.

Picar en quadradets tota la verdura i preparar-la en un plat. Afegir els quatre ous i coure’ls.

Colar la pasta i passar-la sota un raig d’aigua freda, remoure amb compte amb una cullera de fusta.

Barrejar la pasta amb les verdures.

Per últim, treure els ous, refredar-los i pelar-los. Ja ho tindríem llest!