



MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE, ATÚN Y QUESO

Clásicos macarrones con tomate y proteínas varias, que podemos hacer en un momento rápido y socorrido

 15 minutos

 1 porción

INGREDIENTES

- 100 gramos de pasta alimenticia, integral, cruda
- 200 gramos de tomate, pelado y triturado, enlatado
- 2 latas redondas pequeñas de atún, enlatado al natural, escurrido (100 g)
- 1 diente de ajo (4 g)
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva, virgen (9 g)
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado (15 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Cortamos las verduras y sofreímos hasta que se ablanden.
- 2º Luego añadimos el tomate y dejamos cocinar a fuego medio y con tapa por unos 15 minutos.
- 3º Mientras cocinamos la pasta.
- 4º Después añadimos las latas de atún y mezclamos con la pasta ya cocida.
- 5º Servimos y añadimos un poco de queso encima.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (428 g)	% DDR
ENERGÍA	150 kcal	640 kcal	32 %
PROTEÍNA	11 g	46 g	91 %
H. CARBONO	17 g	74 g	28 %
AZÚCARES	1 g	6 g	6 %
GRASA	4 g	17 g	24 %
GRASAS SATURADAS	0 g	2 g	10 %
FIBRA ALIMENTARIA	3 g	14 g	54 %
SODIO	189 mg	807 mg	34 %