

## ESPAGUETTIS MARGA

### **Ingredientes:**

\*Un puñado de espagueti por persona. \*dos latas de atún de las ovaladas (a ser posible en aceite de oliva). \*500 cc de leche.- \*50 grs. de harina. \*queso rallado.- \*una cebolla mediana. \*60 grs. de aceite de oliva.-sal.- pimienta

### **Preparación:**

Cocer los espagueti y dejar escurriendo después de pasarlos por agua fría.

Rallar el queso en la Thermomix y apartar.

Poner en la TH la cebolla y trocear al 3 y 1/2 durante unos segundos. Añadir el aceite y programar 10', 100°, velocidad 1. Cuando falten un par de minutos, le añadimos el atún y dejamos que acabe el tiempo. Entonces le ponemos la mariposa y echamos el resto de los ingredientes y programamos 7 minutos, 90°, velocidad 1.

Mientras se hace la bechamel, (como tenemos costumbre en la TH) ponemos los espagueti en una fuente para horno y cuando esté lista la volcamos sobre éstos, removiendo para que quede repartida por igual. Ponemos el queso rallado por encima y la ponemos en el horno a gratinar.