

**Libreta:** Pastas  
**Creado:** 25/03/2018 19:46  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/pastel-de-macarrones-y-calabac%c3%adn.html>

---

## Pastel de macarrones y calabacín

### INGREDIENTES

- 250 gramos de macarrones
- 150 gramos de yogur natural desnatado
- 2 calabacines medianos
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de margarina
- 1 vaso (de vino) de leche desnatada
- 3 huevos
- 2 cucharadas de cebollino
- 1/2 cucharadita de pimentón picante
- 6 cucharadas de queso rallado

### PREPARACIÓN

Cocer los macarrones en agua con sal, cuando estén al dente -se seguirán haciendo en el horno-, escurrir en un colador.

Cortar los calabacines en rodajas muy, muy finas.

Untar una fuente de horno con la margarina y verter por capas los macarrones y las rodajas de calabacín.

Para la salsa se mezclan el yogur, la leche, los huevos y el cebollino. Salpimentar y remover bien.

Verter esta mezcla bien repartida sobre los macarrones y espolvorear con el queso rallado.

Meter al horno a unos 200°C durante 35 minutos. Se puede servir acompañado de una ensalada mixta.

### **Nota:**

Este "pastel" de macarrones y calabacín está hecho con el mínimo posible de grasa, por lo que es apto para algunas dietas. Además resulta muy barato y fácil de preparar.