



Pasta con albóndigas

Spaghetti Doria con albóndigas a la diablo.

Ingredientes

- 100g Spaghetti Clásico Doria
- 3 taza de tomates picados
- 1/2 cebolla cabezona finamente picada
- 500g carne molida
- 1 cda de albahaca picada
- 4 cda de queso parmesano
- 4 cda perejil picado
- 1 huevo
- 2 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Aceite de oliva

Preparación

1. Cocinar el spaghetti de acuerdo con las instrucciones del empaque.
2. Combinar la carne molida con el perejil, el queso parmesano, el huevo, el ajo, la sal y pimienta e integrar.
3. En una sartén calentar un poco de aceite y cocinar las albóndigas, voltear hasta que estén doradas por todos lados, alrededor de 10 minutos.
4. Retirar de la sartén y agregar la cebolla picada. Cocinar hasta que este suave.
5. Agregar la pasta de tomate, la hoja de laurel y sazonar con sal y pimienta y dejar cocinar hasta que hierva suavemente.
6. Agregar de nuevo las albóndigas y tapar hasta que la salsa espese aproximadamente 8-10 minutos.
7. Mezclar la pasta con la salsa y servir con queso rayado.