



## 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.