Meatballs spaghetti



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

SPAGHETTI: 500 g

Albóndigas

Queso Parmesano: 1 Cantidad necesaria
Piñones: 50 g
Funghi porcini: 10 g
Carne picada de ternera: 600 g
Ajo: 1 Diente
Perejil: 1 cda.
Leche: 100 cc
Huevo: 1 Unidad
Pan Lactal: 3 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Guarnición

Aceite De Oliva: 10 cda.

Salsa

Champiñones de París: 150 g
Funghi porcini: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Albóndigas:
Pure de tomate: 300 cc
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Tomates secos: 50 grs.
Ajo: 1 Diente
Tomates cherry: 200 grs.

Preparación de la Receta

- Cocine los spaghetti en abundante agua salada hirviendo.

Albóndigas

- Hidrate los funghi y pique groseramente.
- Elimine la corteza del pan, pique groseramente y remoje la miga de pan en leche.
- Pique finamente el *ajo* y el *perejil*.
- En un mortero machaque los piñones con el *ajo* y el aceite de oliva.
- En un un bowl mezcle muy bien la carne con la pasta de piñones, los funghi y la miga de pan
- Agregue el *huevo*, el *ajo*, el *perejil* y el parmesano.
- Salpimiente.
- Tome pequeñas porciones de la preparación y forme esferas.

Salsa

- Hidrate los funghi y los tomates secos en agua por separado.
- Corte los tomates al medio.
- Corte los champignones en cuartos.
- Pique el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva dore las albóndigas.
- Agregue los tomates, los champignones, los porcini y los tomates secos hidratados y escurrridos.
- Aromatice con el *ajo*.
- Salpimiente
- Cubra con el puré de tomates y termine la cocción durante 25 minutos.
- Separe las albóndigas y añada la pasta.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva los spaghetti, encima las albóndigas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/meatballs-spaghetti