

Spaghetti a la bolognesa



Ingredientes

Cebolla: 1/2

Ajo: 1

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Queso Parmesano: A gusto

SPAGHETTI: 300 g

Albahaca: A gusto

Carne picada: 300 g

Sal: A gusto

Tomates: 6 Unidades

Laurel: A gusto

Pimienta Negra: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Hervimos agua en una olla grande honda
- Agregamos sal y dejamos que recupere el hervor
- Agregamos la pasta y cocinamos de 7 a 11 minutos o hasta que esté al dente (suave por fuera y firme por dentro)
- Escurrimos.
- Picamos finamente el *ajo* y la *cebolla*
- Acitronamos la *cebolla* y el *ajo* en un poco de aceite de oliva un par de minutos hasta que se torne un poco transparente
- Añadimos la carne molida, revolvemos bien con una pala y continuamos cocinando hasta que ya no se vea rosa
- Agregamos los tomates cortados en cubos y sin piel, sazonamos con sal y cocinamos a fuego bajo durante 15 minutos
- Agregamos algunas hojas de *laurel* y *albahaca*.
- Colocamos la pasta en dos platos
- Cubrimos cada uno con la salsa
- Espolvoreamos con queso parmesano
- Servimos inmediatamente.