

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, sazonomos 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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/spaghetti-a-la-bolognesa-2>