

# Spaghetti a la italiana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Spaguetti:** 200 g

**Sal:** A gusto

**Croissant seca:** 1 Unidad

**Hojas de Perejil:** Cantidad necesaria

**Parmesano para rallar:** 1 cda

**Tomate En Conserva:** 300 g

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Carne de ternera picada:** 200 g

**Aceite de oliva virgen:** Cantidad necesaria

**Ajo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- En primer lugar, cocinamos la pasta.
- Luego, en un bowl, mezclamos la carne con unas hojas de *perejil* picado, la croissant bien picada, sal y pimienta
- Hacemos bolitas, formando unas albóndigas, y las marcamos en una sartén con abundante aceite caliente
- Reservamos.
- Por otro lado, picamos la *cebolla* y el *ajo* y los cocinamos en una sartén con aceite
- Cuando tomen *color*, añadimos el *tomate* y dejamos que reduzca.
- Cuando el *tomate* haya reducido, incorporamos las albóndigas y cocinamos durante 5 minutos más
- Añadimos la pasta y la mantecamos.

## Para terminar

- Agregamos queso rallado.
- Servimos.

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