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