Tallarines al tuco con albóndigas de carne

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 50 g
Miga de pan fresco: 50 g
Ajo picado: 1 Diente
Carne picada de ternera: 500 g
Pan Rallado: 200 g
Pure de tomate: 150 cc
Leche: 200 cc
Tallarines: 1 Paquete
Queso Parmesano: 30 grs.
Orégano fresco: 10 g
Aceite De Oliva: 20 cc

Preparación de la Receta

- En un bowl coloque la carne picada junto con la miga de pan fresco sin corteza y previamente hidratado en leche, luego sazone con sal, pimienta, *orégano* y *perejil* picado, mezcle bien y luego forme bolitas del tamaño de un bocado.

Armado

- Una vez formadas las bolitas de carne páselas por pan rallado.
- En una *cacerola* con aceite de oliva séllelas en forma pareja de todos sus lados.
- Una vez doradas retire del fuego y quite el exceso de aceite
- Resérvelas en un bowl.
- En la misma *cacerola* con aceite de oliva saltee el *ajo* picado, una vez que comience a tomar *color* incorpore el puré de *tomate* a fuego máximo, cocine unos minutos y por ultimo agregue las albóndigas para que se terminen de cocinar dentro de la salsa.
- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine los tallarines, retire al dente y sumérgelos dentro de la salsa, mezcle bien.

Presentación

- Sirva una porción de tallarines en un plato hondo junto con las albóndigas.
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tallarines-al-tuco-con-albondigas-de-carne