



TALLARINES CON ALBÓNDIGAS

1. INGREDIENTES

- 400 g de carne molida.
- 1 taza de cebolla finamente picada.
- 1/2 taza de perejil picado.
- 2 huevos.
- 1/2 taza de pan molido.
- 1 litro de salsa de tomate.
- 1 cucharadita de ají colorado.
- 1 cucharada de orégano seco.
- 1 hoja de laurel.
- 350 g de fideo spaguetti.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 taza de parmesano rallado.

¡Puedes pesar los ingredientes en tu **balanza digital Record (Modelo: REC- INBLD170)**!

2. PREPARACIÓN

Mezcla la carne con la cebolla, el perejil, el pan molido y el huevo, luego salpimenta. Haz bolitas pequeñas y refrigéralas en una **fuelle de acero inoxidable N° 17** por una hora.

Fríe las bolitas en una **sartén Inducción Gris Sabina Antiadherente 26 cm** grande a fuego medio con el aceite de oliva; cuando estén doradas agrega la salsa de tomate con el ají colorado, el orégano y el laurel, luego cocina a bajo fuego durante 30 minutos.

Prepara la pasta en una **espaguetera de acero inoxidable** hasta que esté suave, mezcla con las albóndigas y salpimenta.

Decora con el queso parmesano rallado y sirve.

¡Ahora sí, a disfrutar!

Fuente: cocinafacil.com

