



SPAGHETTI CON ALBONDIGA DE CARNE Y SALSA DE TOMATE



INGREDIENTES

- › 240 G DE PASTA
- › 80 G DE ALBÓNDIGA DE CARNE
- › 80 G DE RAGÚ DE TOMATE
- › AJO
- › CEBOLLA
- › ALBAHACA
- › SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

PREPARACIÓN

- 1 PARA EL RAGÚ DE TOMATE HERVIR EN UNA OLLA LOS TOMATES PELADOS CON AJO, CEBOLLA Y ALBAHACA.
- 2 COCINAR POR 15 MINUTOS.
- 3 PARA LA PASTA
- 4 COCINAR LA PASTA POR 12 MINUTOS CON SAL FINA.
- 5 AÑADIR LAS ALBÓNDIGAS DE CARNE AL RAGÚ DE TOMATE Y COCINAR POR 20 MINUTOS.
- 6 SERVIR Y AGREGAR ACEITE DE OLIVA.

¡BUEN PROVECHO!