

# Albóndigas de Pavo con Calabacín en Salsa Marinera

**Tempo di preparazione:** 45 min

**Dificultad:** Medio

## Ingredientes

- Albahaca picada: 1/4 de taza
- Espaguetis: 250 gramos
- Queso parmesano rallado: 1/4 de taza

## Ratatouille

- Calabacín rallado y exprimido para eliminar el exceso de líquido: 1 taza
- Condimento italiano (u orégano): 2 cucharaditas
- Copos de pimienta roja: 1/4 de cucharadita
- Dientes de ajo: 3 picados o rallados
- Pavo molido: 1/2 kilo
- Queso parmesano rallado: 1/4 de taza
- Sal y pimienta: al gusto



## Preparación

### Para las albóndigas de pavo con calabacín:

1. Mezclar suavemente todo, formar bolas, colocarlas en una bandeja de horno y hornearlas en un horno precalentado a 400F/200C hasta que estén cocidas y ligeramente doradas, unos 20 minutos.

### Para los espaguetis:

1. Cocinar los espaguetis como se indica en el paquete.  
2. Mientras tanto, calentar la **salsa de tomate** en una sartén grande.  
3. Dividir los espaguetis en cuencos para servir, cubrir con las albóndigas, la salsa de queso y la albahaca.

**Opción:** ¡Utilizar fideos de calabacín en lugar de los espaguetis! ¡Saltearlos ligeramente en aceite de oliva con ajo picado y una pizca de copos de pimienta roja hasta que estén tiernos! ¡Una delicia!

**For this recipe we used:**

Salsa Marinara 750 gr

