

Albóndigas de Pavo con Calabacín en Salsa Marinera

Tempo di preparazione: 45 min

Dificultad: Medio

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

Ingredientes

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

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

