

Tomates Cherry a la Marinera con Albóndigas



Tempo di preparazione: 0 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de Oliva: 1/4 de taza
- Carne Molida: 500 gr
- Copos de Chile Rojo: 1/4 cucharadita
- Dientes de ajo: 2 picados
- Dientes de ajo: 2
- Harina de sémola: 1/4 de taza
- Hojas de albahaca: 10-12
- Hojuelas de chile rojo: 1/4 cucharadita
- Huevos: 2
- Leche entera: 1/4 de taza
- Mantequilla: 2 cucharadas
- Parmesano rallado: 1/4 de taza de queso
- Pasta: caja de 350 gramos
- Pasta de Tomate Pomì: 1 cucharada
- Perejil y albahaca frescos: 3 cucharadas picados
- Pimienta Negra: al gusto
- Pimienta negra recién molida: 1/2 cucharadita
- Queso Parmesano Recién Rallado: para servir
- Sal kosher: 3/4 cucharadita
- Sal kosher: 1 1/2 cucharadita
- Salchicha Italiana Molida: 250 gr, sin tripas
- Tomates cherry: 400 gr

For this recipe we used:

Salsa Marinara Dos Cajas



Preparación

Albóndigas

Precalentar el horno a 190°C y forrar una bandeja para hornear con papel de horno o papel de aluminio.

En un bol grande, combinar la carne molida y la salchicha italiana, y mezclar suavemente para combinar.

En un bol pequeño, batir la harina de sémola y la leche, y reservar mientras se preparan el resto de los ingredientes.

Añadir la sal, los copos de chile, el queso parmesano, las hierbas y el ajo a la carne. Mezclar todo con las manos hasta que quede uniformemente distribuido.

Añadir los huevos a la mezcla de sémola y leche, y batir hasta que quede suave. Verter la mezcla de huevos en la mezcla de carne, y remover hasta que se combinen, teniendo cuidado de no mezclar demasiado.

Formar bolas con 1-1/2 cucharadas de la mezcla de carne y colocarlas a unos 2 cm de distancia entre sí en la bandeja para hornear preparada. Hornear durante 10 minutos, y luego poner el horno en el modo de asar y cocinar durante otros 2-3 minutos hasta que las albóndigas estén doradas y ligeramente crujientes en los bordes.

Salsa Marinera

Calentar una sartén grande a fuego medio. Añadir el aceite de oliva, los tomates cherry y 1/4 de cucharadita de sal. Cocinar, sin tapar, durante 5 minutos, hasta que los tomates chisporroteen y empiecen a reventar ligeramente. Cubrir la sartén con una tapa, bajar el fuego a medio-bajo, y continuar la cocción durante otros 5 minutos.

En este punto, los tomates deberían estar empezando a ablandarse y deberían haber generado un poco de líquido en la sartén.

Añadir los copos de chile rojo y el ajo, y cocinar, removiendo, durante 1-2 minutos hasta que estén fragantes. Añadir la pasta de tomate y cocinar durante un minuto más, hasta que la pasta de tomate tenga un color rojo ladrillo intenso.

Añadir la salsa marinera, la 1/2 cucharadita de sal restante y unos cuantos toques de pimienta recién molida. Reducir el fuego a bajo y cocinar a fuego lento durante 15-20 minutos hasta que se espese ligeramente.

Mientras la salsa marinera se cuece a fuego lento, cocinar la pasta según las instrucciones del paquete, reservando 1/4 de taza del agua de cocción de la pasta antes de colarla.

Para terminar, añadir la mantequilla a la salsa marinera y cocinar, removiendo, hasta que se derrita. Añadir la mitad de las albóndigas y la pasta cocida a la salsa y remover para cubrir las, añadiendo unos chorros del agua de cocción de la pasta reservada para aflojar la salsa si es necesario.

Servir inmediatamente con queso parmesano recién rallado y hojas de albahaca picadas.