

Albóndigas en salsa

Tempo di preparazione: 40 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Aceite OVE: c/n.Ajo: 1 diente

• Carne picada de vacuno y ternera: 200 g

• Huevo: 1

• Mortadela (de cerdo o de pollo): 60 g

• Pan rallado: 30 g

• Parmesano Reggiano rallado: 60 g

Pimienta: c/n.Sal: c/n.Tomillo: c/n.



Preparación

- 1. Cortar el tocino en tiras y rallar el queso pecorino.
- 2. Calentar una sartén en el fuego y dorar el tocino durante unos minutos, luego añadir el **tomate** y dejar cocer durante 15 minutos.
- 3. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y cocer los bucatini durante 3/4 del tiempo de cocción.
- 4. Escurrir la pasta y colocarla en la sartén con la salsa, añadir un cucharón de agua y finalizar la cocción.
- 5. Terminar la receta salteando la pasta con parte del queso pecorino y pimienta.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 150

