

Spaghetis con salsa y albóndigas de carne gratinados al horno con queso



Ingredientes:

Para las albóndigas:

1/4 carne molida comun
1/2 cebolla grande
perejil picado
1 huevo
harina comun
sal
aceite para freir

Para la salsa:

1 cebolla
1 pimiento rojo o verde
salsa de tomate o tomate triturado
laurel
ajo
spaghetis frescos
queso

Preparación:

Pica bien fina 1/2 cebolla y agrégasela a la carne molida, mezclar bien, agrega sal, 1 huevo y un poco de harina.

Arma bolitas con la mezcla de carne y pásala por harina. Calentar una sartén con aceite,

Spaghetis con salsa y albóndigas de carne gratinados al horno con queso

cuando esté bien caliente mete las bolitas de carne que se doren un poquito.

Mientras tanto prepara una salsa con todos los ingredientes...

A medida que las albóndigas estén doraditas (las bolitas de carne), sacarlas del aceite y sumérgelas en la salsa. Así con todas las albóndigas.

Tapar la olla de la salsa y cocina un rato para que la carne no quede cruda.

Hervir agua con sal gruesa, cuando esté en ebullición agrega los spaghetis hasta su punto de cocción.

Pasar los fideos a una cacerola apta para horno, encima la salsa y queso (el que más te guste, para que se derrita) gratinar en el horno unos minutos hasta que el queso se funda.

Servir en platos y a disfrutar!!