

Spaghetti z pulpetami



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- spaghetti - 0,5 kg
- parmezan - 1 szt.
- wołowina - 0,6 kg
- pietruszka - 3 łyżki
- parmezan - 3/4 szklanki
- jajko - 2 szt.
- sól
- pieprz
- oliwa
- pomidory - 3 szkl.
- cebula - 1 szt.
- seler - 2 łodygi
- czosnek - 2 ząbki
- wino - 1/2
- oliwa - 4 łyżki
- bazylia
- sól
- cukier
- pieprz

Opis przygotowania:

Odcisnąć bułkę z mleka i rozdrobnić, wymieszać dokładnie z pozostałymi składnikami, wyrobić spójną masę, doprawić. Formować kulki wielkości włoskich orzechów i smażyć na oliwie, odstawić. Na oliwie zeszklić cebulę, seler i czosnek. Wlać pomidory i wino, delikatnie doprawić, gotować powoli, aż sos odparuje. Dodać usmażone pulpety i dusić razem 5 minut. Dodać bazylię i dosmakować. Spaghetti ugotowane al dente polać sosem z pulpetami, obok podać parmezan. Serwis Ugotuj.to poleca również: Spaghetti z sosem z pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!