

Espaguetis Bolognesa



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

El plato estrella de los peques. ¿A quién no le gustan los espaguetis a la bolognesa? No conozco a nadie :)

Ingredientes para 2 personas :

- 250 gramos de spaguetis Gallo
- 125 gramos Carne picada mezcla cerdo y ternera
- 1 cebolla
- Media zanahoria
- Salsa de Tomate Orlando
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Queso Parmesano rallado

Preparación:

Paso 1

Picamos la cebolla y la media zanahoria muy finita y la echamos a una sarten con aceite de oliva. Dejamos pochar durante unos 15 minutos.

Paso 2

Antes de que terminen de pocharse añadimos la carne picada, la sal y la pimienta.

Paso 3

Le añadimos el tomate frito orlando y movemos todo bien

Paso 4

Llenamos de agua una cazuela y la dejamos a hervir. Echamos la pasta y dejamos cocer el tiempo que indique

el fabricante.

Paso 5

Escurremos la pasta y volvemos a añadirla a la cazuela y echamos el relleno. Removemos bien para que la pasta se impregne del sabor

Paso 6

Emplatamos y echamos el queso parmesano