

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Miquel Tamarit



**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*