

Receta de Espaguetis con Albóndigas

16 Ene 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta que es muy completa y gustará tanto a pequeños como a los mayores de la casa, espero que os guste.

Ingredientes

- Espaguetis (unos 400grs)
- Tomate natural triturado (400grs)
- Cebolletas (dos)
- Tomillo (media cucharada)
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Albahaca (una cucharada)
- Orégano (una cucharada)
- Masa preparada para albóndigas (400grs)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Preparar la masa de las albóndigas según vuestra costumbre, hacer las bolas pequeñas y reservarlas
2. Hervir los espaguetis con agua y sal dejándolos al dente
3. Cortar las cebolletas en juliana y sofreírlas en una sartén con un poco de aceite de oliva
4. Añadir las albóndigas a la sartén y cuando estén doraditas, echar el tomate y sazonar con las hierbas y el pimentón
5. Remover bien y dejar cocer unos 20 minutos
6. Añadir los espaguetis reservados a la salsa con las albóndigas y mezclar bien
7. Servir calientes y....buen provecho!!!