

ESPAGUETTIS A LA BOLOÑESA

Ingredientes:

60 gr pasta espaguetis
1 cucharadita de aceite de oliva
40 gr de carne picada de ternera
100 gr tomate triturado
30 gr cebolla
12 gr queso parmesano rallado
pimienta+nuez moscada
perejil
sal

Elaboración:

Ponemos al fuego una cazuela con abundante agua y sal. Cuando empieza a hervir, añadimos los espaguetis y aceite y cocemos durante unos 12 minutos. Cuando la pasta esté escurrimos con abundante agua fría. En otra cazuela disponemos el aceite, la cebolla picada muy fina, la carne y una pizca de sal y damos vueltas hasta que se haga. Cuando esté hecha, espolvoreamos con pimienta y nuez moscada, damos una vuelta, añadimos la salsa de tomate y retiramos del fuego. Colocamos los espaguetis escurridos en una olla y añadimos la boloñesa. Espolvoreamos con el queso rallado y el perejil picadito.

