קציצות ברוטב

זמן: 40 min.
רמת קושי: קל

רכיבים (שני אנשים)

- **מצרכים**
  - 3 גרם 150 עגבניות חתוכות דק x400g
  - 1 ביצה
  - 200 גרם בשר בקר ועגל טחון
  - 60 גרם גבינת פרמזן מגורדת
  - 60 גרם מורטדלה (של חזיר או עוף)
  - מלח לפי הצורך
  - 30 גרם פירורי לחם
  - פלפל שחור לפי הצורך
  - קורנית לפי הצורך
  - שום שן אחד
  - שמן זית כתית מעולה לפי הצורך

For this recipe we used:

הכנה

1. לחתוך את הלחי לרצועות ולגרד את הפקורינו.
2. לחמם מחבט על האש ולהשחים את הלחי לכמה דקות, לאחר מכן להוסיף את ה***עגבניות*** ולבשל למשך 15 דקות
3. בינתיים להביא את המים לרתיחה, להוסיף מלח ולבשל את הבוקאטיני במשך 3/4 מזמן הבישול.
4. לסנן את הפסטה במחבת שהוכן הרוטב, להוסיף מצקת מים ולהשלים את הבישול.
5. "להשלים את המתכון על ידי ערבוב הפסטה עם חלק מהפקורינו ופלפל