

# Salsa de carne italiana rápida

**Tempo di preparazione:** 25 min

**Dificultad:** Fácil

## Ingredientes

- Carne picada: 500 gramos
- Dientes de ajo, finamente picados: 2-3
- Orégano seco: 1 cucharadita
- Pasta de anchoas: 2 cucharaditas
- Pasta de tomate: 2 cucharadas
- Sal kosher: 1/2 cucharadita
- Vino tinto: 1/2 taza



## Preparación

1. En una sartén grande y alta o en una olla mediana a fuego medio, saltear la carne picada hasta que esté casi cocida, unos 5 minutos.
2. Añadir el ajo y la sal, y seguir salteando durante 1-2 minutos.
3. Apartar la carne y añadir la pasta de tomate y la anchoa. Remover y cocinar durante unos 30 segundos.
4. Añadir el vino y llevar a ebullición. Hervir durante 2-3 minutos
5. Verter los tomates y añadir el orégano. Llevar de nuevo a ebullición y luego bajar a fuego lento, y cocinar durante unos 15 minutos. Probar y ajustar la sazón según sea necesario.
6. Añadir la albahaca y el parmesano si se usa.

**For this recipe we used:**

None 1500 gr

