Pomì
O Così. O Pomì.

Albóndigas en salsa

Tempo di preparazione: 40 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Carne picada de vacuno y ternera: 200 g
- Huevo: 1
- Mortadela (de cerdo o de pollo): 60 g
- Pan rallado: 30 g
- Parmesano Reggiano rallado: 60 g
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.
- Tomillo: c/n.

Preparación

1. Cortar el tocino en tiras y rallar el queso pecorino.
2. Calentar una sartén en el fuego y dorar el tocino durante unos minutos, luego añadir el ***tomate*** y dejar cocer durante 15 minutos.
3. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y cocer los bucatini durante 3/4 del tiempo de cocción.
4. Escurrir la pasta y colocarla en la sartén con la salsa, añadir un cucharón de agua y finalizar la cocción.
5. Terminar la receta salteando la pasta con parte del queso pecorino y pimienta.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 150 g