

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Pasta con Ragú de Albóndigas y Bocconcini

Ingredientes

- 350 gr Pasta Larga (Espagueti, Fettuccini, etc.) cocinado y escurrido.
- 400 gr Carne molida 80/10
- Media taza de miga de pan sazonada con ajo, sal y pimienta.
- Dos huevos tipo A
- 680 gr / Un (1) pote de 24 oz, salsa de tomate tradicional TIPO Ragú o en su defecto una cantidad similar de nuestra salsa Napolitana, previamente publicada y también disponible en "Recetario Andreas".
- 2 huevos tipo A
- Sal y pimienta
- 350 gr Bocconcini de Mozzarella
- Opcional, queso parmesano



S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119



Paso a paso

1. Mezcle la carne molida con la miga de pan, los dos huevos y media taza de salsa Ragú (o napolitana), dándole forma a 18 albóndigas.
2. Caliente la salsa restante a fuego mediano, revuelva lentamente la salsa.
3. Cuando ya esté caliente la salsa, adicione con gentileza las albóndigas crudas, para que no se dañen cocine por 20 minutos, o hasta que las albóndigas estén hechas
4. Sirva la salsa sobre la pasta caliente.
5. Adicione los Bocconcini, aproximadamente 3 a 4 unidades por porción.
6. Opcionalmente si lo desea, puede adicionar queso parmesano al gusto.

