



## Consejo del chef

Decorar con un poco de queso parmesano rallado y cebollino picado.

## Raciones para 4

2 Dientes de ajo

1 Cebolla

Aceite de oliva virgen extra

**400 gr** Tomate triturado

1 **cda** Azúcar

Sal

Pimienta

**80 ml** Nata

**3 gr** Albahaca

**400 gr** Espaguetis

**150-200 gr** Mini mozzarellas

Harina

Huevo

Pan rallado

Aceite para freír

Parmesano

Cebollino

- 1 Para los espaguetis: pelar y picar los dientes de ajo y la cebolla. Sofreír en una olla con aceite hasta que esté dorada. Añadir el tomate, el azúcar, sal y pimienta, la nata y la albahaca.
- 2 Cocinar durante 10 minutos a fuego lento y remover de vez en cuando. Después, dejar en el fuego con la función mantener caliente de la placa de inducción.
- 3 Mientras, cocer la pasta en agua hirviendo con sal durante 2 minutos menos de lo que indique el envase, retirar del agua y pasarla a la olla con la salsa de tomate.
- 4 Verter un poco del agua de cocción, remover y seguir dejando en el fuego con la función mantener caliente de la placa de inducción.
- 5 Para las albóndigas de mozzarella: pasar las mini mozzarellas por harina, huevo y pan rallado. Pasar de nuevo por huevo y pan rallado para una mayor cobertura.
- 6 Freír en abundante aceite hasta que estén doradas. Retirar del fuego a una bandeja cubierta con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- 7 Emplatar los espaguetis con tomate, colocar encima unas pocas albóndigas de mozzarella.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espaguetis-con-albondigas-de-mozzarella/>

