Espaguetis Clemenza de la película “El Padrino”

Raciones para 1

- ❏ 350 g
espaguetis hervidos
- ❏ 11
albóndigas
- ❏ 6
salchichas cortadas
- ❏ 250 ml
vino tinto
- ❏ 750 g
tomate natural triturado
- ❏ 1 cucharadita
ajo en polvo
- ❏ 1 cucharadita
orégano
- ❏
aceite de oliva
- ❏
pimienta molida
- ❏
hojas de albahaca

1. En una olla de hierro calienta un poco de aceite de oliva y dora las albóndigas y las salchichas cortadas.
2. Vierte el vino tinto y cocina hasta que evapore parcialmente.
3. Añade el tomate natural triturado, pimienta negra, ajo en polvo, orégano y hierve durante 15 minutos.
4. Sirve los espaguetis hervidos con la salsa de tomate y carne por encima.
5. Decora con unas hojas de albahaca.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espaguetis-clemenza-de-la-pelicula-el-padrino/