



30 MINS



4 PAX

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla
- 6 dientes de ajo
- 1 lata de tomates pelados
- 1/4 taza de aceite
- 1 taza de agua
- 1 cda azúcar
- Sal
- Pimienta
- Albahaca
- Queso Parmesano

UTENSILIOS

- Tabla de cortar
- Cuchillo
- Bowl
- Olla o sartén alto.
- Olla grande para la pasta
- Rallador

co cina.

PROCEDIMIENTO

- Cortar cebolla.
- Cortar ajo.
- En bowl vaciar lata de tomate y triturar, agregar agua en lata y sumar.
- En sartén honda, Blanca? Agregar aceite de oliva.
- Sofreír cebolla.
- Agregar ajo.
- Agregar Tomate.
- Agregar azúcar, sal pimienta.
- Cocinar 10 minutos.
- Agregar albóndigas.
- Agregar hojas albahaca. Reposar.
- Cocinar pasta.
- Mezclar pasta cocida con parte de la salsa.
- Servir pasta. Albóndigas arriba.
- Garnish con parmesano recién rallado y hojas de albahaca.

ESCANEA!



Y sigue la receta en video.

cinda.