

Spaghetti cu sos de rosii si carne

Spaghetti cu sos de rosii si carne

Ingrediente :

500 g carne tocata de vita, o ceapa mijlocie, ulei, un borcan mare (500-800g) sos de rosii simplu, o mina busuioc proaspat, un pumn parmezan ras, 2 foi de dafin, o lingurita zahar, sare, piper dupa gust, 500 g spaghetti.

Preparare :

Se toaca marunt ceapa si se dinstuie, la foc mijlociu, in 2-3 linguri de ulei. Se adauga carnea si se dinstuie citeva minute. Se micsoreaza flacara si se adauga apa sau supa de legume (cam un pahar). Se acopera si se lasa sa se fiarba 15-20 de minute, adaugind apa daca scade prea mult. Se incearca carnea si, cind este fiarta, se adauga sosul de rosii, foile de dafin, zaharul si se amesteca bine, cu atentie sa nu se sfarme foile de dafin. Se lasa sa se fiarba la foc mijlociu 4-5 minute. Se adauga sarea si piperul si se mai lasa 2-3 minute. Se stinge focul. Se adauga busuiocul taiat fin. Se prepara pastele conform indicatiilor de pe ambalaj. Se scurg, se trec printr-un jet de apa rece. Se aranjeaza spaghetti pe 4 farfurii si se repartizeaza sosul (nu uitati sa scoateti inainte foile de dafin). Se presara parmezan proaspat ras. Se orneaza cu busuioc.