



Rigatoni Doria con Albondigas

Rigatoni Doria con Albondigas

Ingredientes

- 1 paquete de Rigatoni Doria de 500 gr.
- 1 cebolla grande
- 6 tomates
- 250 gramos de carne molida
- 10 gramos de perejil liso
- 30 gramos de miga de pan
- 50 gramos de queso rallado
- 1 huevo
- 6 hojas de laurel
- 3 hojas de albahaca

Preparación

1. Primero, cortamos la cebolla y el tomate en cubos pequeños, luego el perejil finamente.
2. Después, en un tazón disponemos la carne molida, el perejil, la miga de pan, el queso rallado, el huevo, la sal y la pimienta, mezclamos muy bien y formamos bolas del tamaño que deseemos.
3. A continuación, en una sartén precalentada con un poco de aceite, cocinamos las bolitas de carne hasta dorarlas.
4. Luego cocinamos los Rigatoni Doria de 13 a 16 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
5. Seguidamente, en una olla precalentada con un poco de aceite, cocinamos la cebolla hasta dorarla ligeramente, agregamos el tomate, las hojas de laurel y de albahaca; revolvemos.
6. Luego que ésta se haya cocinado un rato, salpimentamos y agregamos las bolitas de carne dejando cocinar a fuego bajo.
7. Servimos los Rigatoni Doria, agregamos las albóndigas con la salsa y nos preparamos para disfrutar un exquisito plato con la perfecta combinación de carne y pasta.