



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Спагетти «Полпетте» Spaghetti Polpette



1 пачка спагетти
1 литр воды
3 ст.л. растит. масла
1 ч.л. соли
Для фрикаделек:
250 гр. средней жирности говяжьего фарша
1 маленькая луковица
1 ломтик черствого хлеба
8-10 веточек петрушки
0,5 ч.л. тмина
0,5 ч.л. черного перца
0,5 ч.л. соли
Для соуса:
5 средних помидоров
1 зубчик чеснока
1 шт. сахара-рафинад
0,5 ч.л. соли
3 ст.л. растит. масла

Хорошо смешать черствый хлеб с тертым на терке луком.

Добавить фарш, тмин, черный перец, соль и мелко рубленую петрушку, замесить фарш.

Налепить не большие фрикадельки и положить в смазанный маслом противень. Готовить в разогретой до 190 градусов духовки до готовности.

Для соуса: Помидоры потереть на терке, положить в кастрюльку. Добавить соль и масло, тушить пока помидоры потемнеют.

Затем добавить продавленный чеснок, затем фрикадельки, накрыть крышкой и готовить 5 минут.

Спагетти варить не ломая под закрытой крышкой на среднем огне регулярно помешивая 10-12 минут. (Вся вода выкипит).

Выложить спагетти на блюдо и полить сверху соусом с фрикадельками.

Рецепт блюда принадлежит итальянской кухне.