



## Спагетти «Полпетте» Spaghetti Polpette



1 пачка спагетти  
1 литр воды  
3 ст.л. растит. масла  
1 чл. соли  
Для фрикаделек:  
250 гр. средней жирности говяжего 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.