

Spaghetti a la Bolognesa alpont

Porciones / número de personas: 4

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de cocción: 20 min.

Categoría: Cocina italiana

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- ¾ kg carne molida
- 500 g spaghetti
- 3 Cdas. aceite de oliva
- 6 Cdas. **Exquisita Cebolla alpont**
- 1 Cda. **Ajo y aromas alpont**
- 1 kg jitomates machacados
- 180 g. puré de tomate
- ½ taza agua
- 3 Cdas. **alpont Italiano**
- 1 cdita azúcar
- ¼ cdita. **Mezcla de Pimientas alpont**
- Queso parmesano rallado (al gusto)

Modo de preparación

- Calentar el aceite. Agregar **Exquisita cebolla alpont** y **Ajo y aromas alpont**. Sofreír.
- Añadir la carne y cocinar hasta que esté ligeramente cocida.
- Incorporar los jitomates, puré, agua, **alpont Italiano**, azúcar y **Mezcla de Pimientas**.
- Cuando suelte el hervor, bajar el fuego, tapar y cocinar hasta que la salsa esté espesa. Revolver ocasionalmente para que no se pegue. Retirar del fuego.
- Cocer el spaghetti en agua hirviendo con **Sal de Mar aromática alpont** y aceite hasta que esté al dente. Escurrirlo y ponerlo en un tazón.
- Servir la pasta con un poco de salsa encima y espolvorear con queso parmesano.

Alimentos al Punto S.A. de C.V.

Tel: (55) 6273.1105

contacto@alpontgourmet.com

www.alpontgourmet.com

www.facebook.com/alpontgourmet

