



espaguetis con albóndigas  
*de película*

Ingredientes para 4 personas:

- 240 gr de espaguetis finos  
para las albóndigas
  - 500 gr de carne picada mixta de ternera y cerdo
    - 2 cucharadas de mostaza en grano
    - 1 huevo
    - sal, pimienta y orégano al gusto
  - pan rallado para espesar la mezcla de albóndigas
- salsa de tomate casera:
- 1 kg de tomates maduras
  - 1 cebolla
  - 1 diente de ajo
  - 1/2 cucharadita de sal
  - 1 cucharadita de azúcar
  - 1 cucharadita de orégano
  - 400 gr de salsa de tomate
  - orégano

Preparación:

albóndigas:

En una ensaladera salpimentamos la carne picada. Añadimos la mostaza, orégano, pan rallado y huevo. Mezclamos bien, pasamos a un bol más pequeño, forramos de papel film y refrigeramos durante 1 día para que se mezclen los sabores.

Al día siguiente formamos albondigas pequeñas, del tamaño de un bocado, y las freímos en abundante aceite caliente.

Escurremos el exceso de aceite y reservamos.

salsa de tomate casera:

Picamos la cebolla y el diente de ajo lo más pequeño posible y comenzamos a pochar en una cazuela amplia.

Pelamos los tomates y los troceamos también muy pequeños, los añadimos a la cebolla cuando esté casi transparente.

Agregamos la sal, el azúcar y el orégano y cocinamos a fuego medio hasta que se reduzca la salsa de tomate y espese.

para la pasta:

Cocinamos la pasta siguiendo las indicaciones del fabricante.

Escurremos la pasta y la servimos en los platos, añadimos la salsa de tomate, espolvoreamos con más orégano y repartimos las albóndigas.

### Con las zarpas en la masa

