



# SPAGHETTI BOLOGNESE

Timp preparare: 30 min Numar portii: 1

Intr-o tigaiă punem puțin ulei sau unt. Cand acesta s-a încins/topit, adaugam catelul de usturoi taiat felii, carne de vita tocata (poate fi si de pui si de porc si mix), si amestecam pana nu mai observam carne cruda. Adaugam sucul de rosii si lasam pe foc 5-10 minute.

Separat intr-un bol, punem pastele la fier. Respectam informatiile de pe ambalaj. Cand acestea au fier, le adaugam in tigaię peste carne si le lasam inca 2 minute. Daca nu avem suficient sos, mai putem pune apa din care au fier pastele.

Condimentam cu sare si piper, adaugam verdeata tocata si parmezanul ras. Se poate aromatiza si cu puțin ulei de masline.

## Ingredientie:

- 150g spaghetti
- 50ml suc de rosii
- 1 catel usturoi
- 100g carne tocata
- verdeata proaspata
- 10g parmezan

\*In cazul in care nu aveti spaghetti, puteti folosi orice alt tip de paste.

\*\*Sucul de rosii poate fi inlocuit cu cuburi de rosii proaspete.