

Włoskie pulpety z makaronem penne w sosie pomidorowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pulpety

mielona wołowina	500 g
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
bazylia	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
cebula	2
natka pietruszki	50 g

Sos

olej	1 łyżka
marchewka	1
seler	2 łodygi
cebula czerwona	1
ząbki czosnku	2
pomidory w puszcze	1
woda	1 szklanka

Dodatki

makaron penne	100 g
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski włożyć mieloną wołowinę, pokrojoną w kostkę cebulę, posiekaną świeżą pietruszkę, paprykę słodką oraz suszoną bazylię.

Następnie doprawić solą morską i kolorowym pieprzem, całość dobrze wymieszać.

Z tak wyrobionej masy uformować niewielkie pulpeciki.

Przełożyć do naczynia i piec 20 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni.

W międzyczasie przygotować sos.

Do rondelka wlać olej i dodać pokrojone warzywa: marchewkę, seler naciowy, czerwoną cebulkę i czosnek.

Całość dusić przez kilka minut, a następnie dodać pomidory w puszcze i wodę, doprawić solą morską i kolorowym pieprzem.

Gotować przez około 20 minut, aż woda odparuje, a sos zgęstnieje.

Pulpety dodać bezpośrednio do sosu wraz z sokami.

Tak przygotowane pulpety możemy podawać z ugotowanym makaronem, świeżą bazylią i oliwą z oliwek.