

PASTE cu CARNE TOCATĂ, SOS de ROȘII și BRÂNZĂ CHEDDAR [un fel de PASTE TACO]



PASTE cu CARNE TOCATĂ, SOS de ROȘII și BRÂNZĂ CHEDDAR [un fel de PASTE TACO]



Am făcut niste **paste cu carne tocată**, la fel de gustoase precum renumitele paste carbonara. Paste cu carne tocată de vită, atât de gustoase încât nici mie nu mi-a venit să cred. Sosul de roșii și sosul de ardei folosit la paste chiar a făcut din ele cele mai reușite paste cu carne. La final am pus peste aceste paste cu carne brânză Cheddar, iar ce a rezultat chiar o ieșit de zile mari.

- 500 g paste cochilie
- 500 g carne tocată de vită
- 200 g ceapă tocată
- 200 g pastă ardei (kapia, Gras)
- 200 ml suc de roșii
- 1/2 legătură mărar
- 1/2 legătură pătrunjel
- 200 g brânză Cheddar

- 1 linguriță de sare, sau după gust
- 1/2 linguriță de zahăr
- 1 căciulie de usturoi mărunțit
- fulgi de ardei iute după gust
- 1/2 linguriță oregano
- 1/2 linguriță piper proaspăt rășnit
- 2 frunzulițe dafin
- 1 1/2 lingură sos Worcester
- 30 ml ulei măsline

1. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie. Adaugă usturoiul răzuit și cepele tocate mărunt, condimentează cu sare, frunzele de dafin, piper, oregano și fulgii de ardei iute.



2. Adaugă carnea de vită tocată și gătește-o până devine ușor rumenită, apoi sucul de roșii, pasta de gogoșar, sosul oyster și zahărul.

3. Amestecă și gătește sosul timp de aproximativ 5 minute.

4. Fierbe apa într-o oală mare, adaugă sarea după ce apa începe să fiarbă.

5. Adaugă pastele cochilii și gătește-le conform instrucțiunilor de pe ambalaj.



6. Transferă pastele gătite în tigaia cu sos și adaugă apă de la paste pentru a menține pastele umede și cremoase.



7. Adaugă brânza cheddar și amestecă până se topește în sos, apoi azonează cu mărarul și pătrunjelul verde tocat.

8. Serviți pastele cu parmezan ras pe deasupra.

