

Paste cu sos de roșii și chiftele din cârnați | Spaghete cu sos de roșii și chiftele



Paste cu sos de roșii și chiftele din cârnați | Spaghete cu sos de roșii și chiftele



Această rețetă de **paste cu sos de roșii și pârljoluțe** este perfectă pentru o cină rapidă și delicioasă. Este o variantă excelentă pentru a satisface pofta de paste a întregii familii, combinând gustul autentic al ingredientelor proaspete cu ușurința preparării.

- 500 g paste
- 3 rosii (aprox 1 kg)
- 4-5 căței de usturoi mari
- 300 g suc de roșii
- 1 1/2 linguri de pastă de tomate
- 1 morcov mediu
- 2 cepe medii
- 1 linguriță oregano uscat

- 4-5 cârnăciori proaspeți
- sare și piper după gust

1. Tăiați ceapa grosier și morcovul în cubulețe sau sferturi de cerc. Zdrobiți căței de usturoi cu latul cuțitului. Tăiați roșiile în bucăți mari.



2. Formați pârloluțe din cârnăciorii de vită cu porc și prăjiți-le în ulei de măsline până devin aurii.



3. În același ulei, căliți usturoiul întreg, ceapa și morcovul. Adăugați sare și piper după gust.

4. Adăugați pasta de tomate și amestecați.

5. Incorporați sucul de roșii și roșiile tocate. Condimentați cu oregano.



6. Gătiți la foc mediu spre mic pentru 6-7 minute, apoi adăugați pârloluțele în sos și lăsați să fiarbă împreună pentru încă 2 minute.

7. Într-o oală cu apă fierbinte sărată, fierbeți pastele conform instrucțiunilor de pe ambalaj până devin al dente.



8. Transferați pastele direct în sos, permițându-le să absoarbă sosul și să termine de gătit.



9. Serviți pastele calde, garnisite cu pătrunjel verde tocat, parmezan ras și câteva picături de ulei de măsline pentru un plus de aromă.