

פסטה ברוטב קציצות



רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם בשר בקר טחון או חצי-חצי בקר ועוף
- ביצה
- שיני שום כתוש מעוכות
- כפות פירורי לחם פירורית זהב
- כפית אורגנו
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- בצל קצוצים דק
- שיני שום כתוש קצוצות
- כפות שמן זית
- כפית אורגנו
- פחית עגבניות מרוסקות
- חבילה רסק עגבניות
- קורט מלח
- קורט פלפל שחור
- 1/2 2/1 קילוגרם פסטה אסם ספגטי 8 או ספגטי אסם

הכנה

- מתחילים בהכנת הקציצות: מערבבים את כל החומרים היטב בקערה ויוצרים קציצות בגודל זיתים גדולים. אלה תהיינה קציצות ממש קטנות. מניחים על תבנית או מגש מרופדים בנייר אפייה (למניעת הדבקות) ומניחים במקרר לשעה. המנוחה במקרר תעזור לקציצות להתגבש ולא להתפרק בעת הבישול.
- בינתיים מכינים את הרוטב: מזהיבים את הבצל בשמן. מוסיפים את השום ומטגנים עוד כדקה. מוסיפים את יתר החומרים ומביאים לרתיחה. מנמיכים להבה ומבשלים בבעבוע עדין כחצי שעה, עד שהרוטב מתעבה מעט.
- כשהרוטב מוכן טועמים ומתקנים תיבול. מוסיפים לסיר (עדיין על אש קטנה) את כדורי הבשר אחד-אחד בזהירות. נותנים לרוטב לחזור לבעבוע עדין ומבשלים עד שהכדורים מקבלים צבע חום מבושל (כרבע שעה).
- בינתיים מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל האריזה. כשהפסטה מוכנה והרוטב מוכן מסננים את הפסטה ומחזירים אותה לסיר. מוסיפים לסיר הפסטה חצי מהרוטב והקציצות ומערבבים בעדינות. מעבירים לקערה מרכזית או לצלחות הגשה ומפזרים למעלה את שארית הרוטב והקציצות. מגישים מיד.

60 דקות

6 servings 6