

Espaguetis Clemenza de la película “El Padrino”

COOKING
LOVERS 

Raciones para 1

350 g
espaguetis hervidos
11
albóndigas
6
salchichas cortadas
250 ml
vino tinto
750 g
tomate natural triturado
1 cucharadita
ajo en polvo
1 cucharadita
orégano

aceite de oliva

pimienta molida

hojas de albahaca

- 1 En una olla de hierro calienta un poco de aceite de oliva y dora las albóndigas y las salchichas cortadas.
- 2 Vierte el vino tinto y cocina hasta que evapore parcialmente.
- 3 Añade el tomate natural triturado, pimienta negra, ajo en polvo, orégano y hierve durante 15 minutos.
- 4 Sirve los espaguetis hervidos con la salsa de tomate y carne por encima.
- 5 Decora con unas hojas de albahaca.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/espaguetis-clemenza-de-la-pelicula-el-padrino/>

