

# Spaghete cu sos si carne macinata



Vreti sa va spun cat de rapid am preparat aceste spaghete cu sos si carne macinata, dragilor?! Foarte rapid!!!

Sosul acesta, cu care incerc sa va ademenesc acum ☐ , este cel mai rapid si cel mai delicios sos pentru **paste**, fie ele spaghete, melcisoni, sau oricare alt „sortiment” care va place in mod deosebit.

L-am „inventat” din greseala, cand foamea ne dadea la toti tarcoale :)))

Am scos cateva linguri din **pasta mea magica** ☐ , le-am amestecat pe foc cu carne macinata, am mai adaugat una, alta, si ne-a fost gata cina!!!

## Ingrediente:

- 400 g spaghetti/alte paste
- 500 g carne macinata amestec
- 5, 6 linguri ulei masline sau floarea soarelui
- 10 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- 500 ml **bulion**
- sare si piper, dupa gust
- 2, 3 catei de usturoi pisati sau praf de usturoi
- frunze tocate de patrunjel sau busuioc (optional)
- parmezan (optional)

## Mod de preparare:

Se fierb pastele in multa apa cu sare; se scurg, se clatesc cu apa rece si se lasa la scurs.

Se incinge uleiul intr-o cratita incapatoare; se adauga pasta de ardei si rosii si se lasa la calit 2, 3 minute, la foc moderat.

Se adauga carnea si se amesteca bine. Se lasa la calit pana cand carnea isi schimba culoarea, dupa care se adauga bulionul.

Se sareaza, pipereaza, usturoiaza :P, dupa gust.

Se lasa pe foc, cu capac, timp de 30-35 de minute. Amestecati din cand in cand in mancare pentru a nu se prinde!

Cu putin inainte de a opri focul, adaugati verdeata.

Presarati parmezanul direct in farfurie ☐



Serviti cu pofta!!!!