

Paste cu chiftele si sos

written by Andreea



Paste cu chiftele si sos pentru zilele cand doresti o mancare rapida pentru tine dar si pentru persoana draga de langa tine.

Nu degeaba se spune ca iubirea trece prin stomac! Iar atunci cand ai si niste paste gustoase totul e mult mai usor! Stiti ca aici pe blog am facut multe retete de paste, mai ales cu spaghetti. Insa nu puteam sa aleg astazi un fel de mancare mai potrivit decat paste cu chiftele si sos.

Si acum o sa ma intrebati ce legatura are iubirea cu pastele cu chiftele si sos? Mai stiti desenele animate cu Doamna si vagabondul? Mereu imi aduc aminte cu drag de imaginile in care cei doi catei draguti merg la restaurant si mananca paste ☺. Asa ca astazi mi-am dorit sa recreez nu doar pastele din desenele animate, dar si ambientul din restaurant! ☺

Privind mai des in desenele animate, se pare ca Doamna si vagabondul mancau spaghetti cu chiftele si sos, stateau la o masa cu fata de masa in stil Italian si aveau pe masa o lumanare.

Pentru acest moment dragut mi-am dorit sa folosesc spaghetti de la Baneasa caci se potrivesc tare bine in acest ambient!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu spaghetti precum Paste puttanesca, paste cu sfecla, paste cu portocale si pesto, paste cu somon si rosii.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

Ingrediente:

pentru chiftelute:

- 200 g spaghetti Baneasa
- 500 g carne tocata de vita
- 2 linguri pesmet
- 1 catel usturoi zdrobit
- 1 crenguta rozmarin
- 1 lingurita oregano proaspat
- 50 g parmezan ras
- sare
- piper
- ulei pentru prajit
- **pentru sosul de rosii**

- 500 ml suc de rosii
- 2 linguri ulei de masline
- 2 catei usturoi tocati marunt
- 1 crenguta rozmarin
- sare
- piper
- 30 ml ulei de masline



Pregatiti chiftelele: intr-un bol puneti carnea peste care adaugati sare si piper, usturoiul zdrobit, pesmetul, parmezanul ras, oregano proaspat, pesmetul si parmezanul ras.



Amestecati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Din compozitie luati bucati mici pe care le modelati sub forma de chiftelute.



Intr-o tigaie incingeți 4 linguri ulei de masline. Gătiți chiftelele pe toate partile până ce acestea sunt rumene. Scoateti-le pe o farfurie și lasați-le deoparte.



Pregăti sosul de rosii: într-o tigaie incingeți uleiul de masline, adăugăti usturoiul tocat și rozmarinul tocat marunt.



Gătiți pentru 1 minut, apoi adăugăti sosul de rosii. Condimentați cu sare și piper, amestecați bine și lasați să fierba la foc mic pentru 5 minute. Peste sos puneti chiftelele gătite și amestecați bine, lasați să fierba pentru 10 minute la foc mic până ce pregătiți pastele.



Fierbeti pastelete: puneti pe foc o oala plina cu apa si 1 lingura de sare. Aduceti apa la punctul de fierbere si adaugati pastelete.



Amestecați usor și fierbeti pentru 7 minute. Scoateti pastelete din oala și adăugati-le imediat în tigaia cu chitele și sos împreună cu 1 polonic din apa în care au fierit.



Amestecați totul bine și lasați să se gateasca 1-2 minute.



Scoateti pastelete pe farfurii, ornati cu putin busuioc proaspat.



Daca doriti puteti adauga la final si niste parmezan ras.



Eu nu am adaugat pentru ca am pus deja in chiftele.



In plus, in desenele animate pe deasupra nu area parmezanul

ras, asa ca am dorit sa fiu fidela desenelor animate ☺.



Enjoy!

