

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 incingeti 4 linguri ulei de masline. Gatiti chiftelutele pe toate partile pana ce acestea sunt rumene. Scoateti-le pe o farfurie si lasati-le deoparte.



Pregatiti sosul de rosii: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline, adaugati usturoiul tocat si rozmarinul tocat marunt.



Gatiti pentru 1 minut, apoi adaugati sosul de rosii. Condimentati cu sare si piper, amestecati bine si lasati sa fiarba la foc mic pentru 5 minute. Peste sos puneti chiftelele gatite si amestecati bine, lasati sa fiarba pentru 10 minute la foc mic pana ce pregatiti paste.



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



Amestecati usor si fierbeti pentru 7 minute. Scoateti paste din oala si adaugati-le imediat in tigaia cu chitele si sos impreuna cu 1 polonic din apa in care au fiert.



Amestecati totul bine si lasati sa se gateasca 1-2 minute.



Scoateti paste 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 chiftelute.



In plus, in desenele animate pe deasupra nu aprea parmezanul

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



Enjoy!

