

# Albóndigas con salsa marinara



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/albondigas-con-salsa-marinara>

## Preparación

Precaliente el horno a 205°C. Preparar una bandeja para hornear vertiendo media taza de la salsa marinara y extendiéndola uniformemente sobre la superficie. En un gran bol mezclar todos los ingredientes de las albóndigas y para que todo esté bien incorporado. Forme bolas y ubíquelas en la bandeja de horno preparada y cocinar durante unos 20 minutos. Mientras tanto, para hacer la salsa, derrita la manteca en una sartén grande y agregar la cebolla picada y rehogar hasta que esté transparente. Añadir el ajo picado y saltee durante otro minuto, asegurándose de que el ajo no se queme. Agregue la salsa marinara y el resto de los ingredientes de la salsa y revuelva. Añadir las albóndigas y asegúrese de cubrirlas totalmente en salsa. Llevar a ebullición, reduzca el fuego a bajo y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos. Servir con puré de papas o el plato de acompañamiento favorito.

## Ingredientes

- 500 gramo/s Carne picada de cerdo
- 500 gramo/s Carne picada de ternera
- 1/2 taza/s Pan rallado
- 1 unidad/es Huevo
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado
- 1/2 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1/2 cucharadita/s Pimiento chile (opcional)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1/4 taza/s Leche
- 1 cucharadita/s Albahaca seca
- Para la salsa: 2-1/2 taza/s Salsa marinara
- 3 diente/s Ajo
- 1 Cebolla mediana picada
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1/2 taza/s Vino tinto
- 3 cucharada/s Manteca

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Costosa, Carne, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta

