



Vitaliahome

para comer como en casa

Albóndigas con pasta y salsa de calabaza



Albóndigas con pasta y salsa de calabaza

 50m

elaboración

1-Mezclar todos los ingredientes de la picada y dejar reposar 30m. en el frigo.

2-Mientras, podemos hacer un puré de calabaza muy ligero, tipo salsa en la olla exprés, durante 20 minutos y con toque de pimentón ahumado. Triturar hasta dejar textura muy fina y ligar con espesante si fuese necesario.

3-Bolear las albóndigas con las manos aceitadas, poner en el horno a 240º con la bandeja precalentada hasta que se doren.

4-Estofar a fuego muy suave las albóndigas con la salsa en una cazuela o bien en la bandeja de horno, a 100º durante 30m.

5-Cocer la pasta, escurrir y servir coronando con las albóndigas y la salsa.

ingredientes (10 personas)

-700g de pasta

Para la masa de albóndigas

-600g de carne de cerdo picada y 350 de ternera

-2 huevos, un chorrito de leche, 3 cucharadas de puré de papas

-sal, pimienta negra, nuez moscada, 4 cucharadas de cebolla pochada, 3 de mostaza

Para la salsa

-600g de calabaza, 1 puerro, una cucharada pequeña de pimentón ahumado

-800g de caldo de ave

- Además sal, pimienta negra, aove, nueces, hierbas frescas

Accede a [todas nuestras recetas](#): 