



# Espaguetis gratinados con boloñesa

## □ **Ingredientes:**

- 200 gramos de carne molida
- 1 zanahoria cortada en cubos pequeños
- 1 ajo picado bien chiquito
- 1 cebolla cortada en cubos pequeños
- 1 lata de salsa de tomate
- Sal y pimienta a gusto
- Aceite de oliva
- Perejil fresco
- 200gr de queso fresco
- 1 paquete de espaguetis
- Queso de rallar cantidad a gusto

## □ **Preparación:**

- 1- Vamos a empezar con nuestra salsa, en una sartén a fuego medio, colocamos un poco de aceite de oliva, agregamos la zanahoria, la cebolla y el ajo, salpimentamos y concinamos por unos 3 min.
- 2- Agregamos la carne, mezclamos bien y dejamos que se cocine por unos 15 min, si vas a agregar condimentos, éste es el momento, un poco de pimentón o ají es una buena opción.
- 3- Pasados los 15 min, agregamos la salsa de tomate y media taza de agua, llevamos el fuego al minimo, tapamos y dejamos cocinar por aprox. 30 min.
- 4- Cuando veamos que nuestra salsa esta a punto, no debe quedar muy líquida, apagamos y reservamos.
- 5- Cocinamos nuestros espaguetis siguiendo las indicaciones del paquete. Deben quedar al dente, recuerden que luego van al horno. Mientras cocinamos nuestros espaguetis prendemos el horno para que se vaya calentando.

6- Una vez listos nuestros espaguetis vamos a colarlos y echarle un chorrito de aceite y unos 2 ó 3 cucharones de nuestra salsa para que se coloren.

7- En una fuente para horno colocamos una capa de espaguetis, una capa de salsa boloñesa y nuevamente el resto de nuestros espaguetis.

8- Colocamos por encima de todo el queso fresco cortado en trocitos y llevamos al horno a gratinar.

9-Servimos con un poco de perejil picado, agregamos queso rallado y a disfrutar!!!!!!