

Receta de Tagliatelli a la Boloñesa Fácil

07 Mar 2022



Buenos días a tod@s, para cualquier día de la semana y si sois amantes de la pasta mucho más, seguro que os va a gustar esta rica receta , muy fácil y rápida de preparar, os diré que yo en casa ya la preparo siempre así porque me resulta más cómoda y rápida de preparar, espero que os gusten estos **Tagliatelli con Salsa Boloñesa Fácil**.

Ingredientes

- Nidos al Huevo (dos o tres por persona)
- Salsa Boloñesa ya preparada (uno o dos frascos)
- Tomate frito (un brik pequeño)
- Aceite o mantequilla
- Orégano
- Pastilla de Avecrem
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner agua en una cacerola al fuego
2. Añadirle una pastilla de caldo, un poco de orégano y un chorrito de aceite de oliva un poco de mantequilla
3. Cuando empiece a hervir el agua, echar los nidos y dejar hervir unos diez o doce minutos para que queden al dente, si os gusta más cocida la pasta pues dejar unos minutos más
4. En una sartén aparte volcar los tarros de salsa y poner a calentar, añadir un poco de tomate frito para que quede más clara la salsa
5. Escurrir los nidos y echarlos en la sartén con la salsa, remover bien para que se mezcle
6. Espolvorear el queso rallado
7. Servir calientes y....buen provecho!!!