İTALYAN SOSLU MAKARNA

Malzemesi
1 paket spagetti (0 numara çubuk 250 gr)
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çay fincanı rendelenmiş gravyer ya da kaşar peyniri
SOS İÇİN:
2 baş soğan
2-3 çorba kaşığı domates salçası
2 su bardağı et suyu
1 defne yaprağı
1 kahve kaşığı toz şeker
1 kahve kaşığı kekik
uz
Karabiber

İki litre kadar suyu geniş bir tencereye koyup 1,5 tatlı kaşığı tuz atarak, orta ısıda kaynatın. Su kaynayınca makarnayı kırmadan suya salın ve birbirine yapışmaması için hafifçe karıştırın. 15-20 dakika kadar pişirin. Sonra tencereyi ocaktan alıp 2-3 dakika kenarda bekletin, süzgece boşaltıp birbirine yapışmaması için üzerinden soğuk su gezdirerek süzün.
Makarna tenceresinde tereyağını eritin ve süzülen makarnayı süzgeçten tencereye boşaltın. Tahta bir kaşıkla makarnaları kırmadan, 3 dakika ateş üstünde karıştırın. Ateşi söndürüp, 4-5 dakika kapağı açmadan dinlendirin ve sosuyla birlikte sıcak servis yapın.

DOMATES SOSU
Soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Domates salçasını, et suyu, defne yaprağı, toz şeker ve kekik ile koyu kıvama gelinceye kadar kaynatın. Tabaklara konan makarna üzerine döküp üzerine rendelenmiş peynir serpiştirin.

ML® Pırasalı Mezzanelli için tıklayın