



# FETUCCINI CON CARNE

Degusta el sabor original italiano de este fettuccini.



## INGREDIENTES

- 2 paquetes de Fettuccini
- 2 diente de ajo rallado
- 2 huevo
- 1.2 k de carne molida
- 8 cdas. de aceite de oliva
- 16 jitomates
- 1 taza de leche
- ½ taza de perejil picado
- ½ cda. de orégano
- 2 chile ancho seco
- 2 cebolla picada finamente



## INSTRUCCIONES

Añade a la carne el perejil, el orégano, la cebolla, el ajo, el huevo, sal y pimienta.

Agrégar el jitomate licuado y la ramita de albahaca. Pon sal al gusto y cocina todo a fuego bajo durante 30 minutos o hasta que la carne esté cocida y la salsa espesa.

Cuece la pasta en abundante agua hirviendo con sal. Escúrrela y sirve.