

RECETA GASTRONÓMICA

ALBONDIGAS ITALIANAS CON TAGLIATELLE FRESCO

BaDePasta
pizzeria

LES FRANQUESES DEL VALLÈS

Plaça Espolsada, local 2 · Tel. 93 849 53 50

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de pan duro sin corteza
- 75ml de leche
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 diente de ajo picado
- 750 gr. de ternera picada
- 2 cucharadas soperas de queso parmesano
- Nuez moscada rallada
- 300 ml vino blanco seco
- 400gr tomates cortados
- 2 hojas de laurel
- 300 gr. tagliatelle fresco
- Mantequilla, sal y pimienta
- Hojas de albahaca para adornar

PREPARACIÓN

Colocar el pan en un recipiente, humedecerlo con la leche y dejar que la absorba.

Calentar la mitad del aceite y sofreír la cebolla y el ajo 5 minutos hasta que se ablanden.

Mezclar la carne con el pan húmedo. Añadir la cebolla, el ajo, el parmesano, la nuez moscada, la sal y la pimienta y amasar hasta conseguir una mezcla ligada y consistente. Con las manos hacer bolas de un tamaño similar. Calentar el resto del aceite en una sartén y dorar las albóndigas. Colocarlas en una placa para horno poco profundo.

Calentar el vino y los tomates en una sartén hasta que rompan a hervir. Añadir las hojas de laurel, sal, pimienta y dejar que hierva con fuego alto 5 minutos.

Echar la salsa sobre las albóndigas, cubrir con una hoja de papel de aluminio y meter en el horno precalentado a 180º durante una hora o hasta que estén tiernas.

Mientras, cocer los tagliatelle en agua hirviendo ligeramente salada de 3 a 5 minutos, hasta que estén al dente. Escurrir y mezclar con la mantequilla fundida.

Preparar una cama de tagliatelle, añadir las albóndigas y la salsa y decorar con la albahaca.

Receta cedida por la Pizzeria **BADEPASTA**

RESTAURANT SANT MIQUEL
RESTAURANT
SANT MIQUEL
Tancat diumenges i dilluns
Menú d'empresa 22 €
Pl. de l'Església, 12 · 08188 Vallromanes
Tels. 93 872 90 29 / 93 872 96 43
restaurantsantmiquel@wanadoo.es
www.lacuincatalana.com/santmiquel/

RESTAURANT
Baix Montseny
SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS
DISSABTE NIT VINE AL SOPAR BALL
Per informació i reserves de taules al Tel: 93 841 12 55
Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sasserà

Mas Martí
restaurant
TERRASSA D'ESTIU
BODES·BATEJOS·COMUNIONS
EMPRESSES·BANQUETS
Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta
Ctra. Valldoríolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76

60 CANO
VINE A PROVAR LES NOVES COQUES GRATINADES
C/Marià Maspons, 4
93.879.56.20 GRANOLLERS

LA MASIA
Dimarts tancat
Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
L'AMETLLA DEL VALLÈS

BaDePasta
pizzeria
93.849 53 50
Pl. Espolsada, local 2
08520 Les Franqueses del Vallès

Celler del Ferrer
"El celler de les Franqueses"
Tallers
Vi i formatge 23 Maig
Cocteleria 30 Maig
Cava amb Ibèric 6 Juny
Ctra. de Ribes, 245 tel.938616070

L'Amperi
Restaurant
Josep Carner, - Plaça de la Font Verda
08402 Granollers (Barcelona)
Tel. 93 870 43 45 - Fax. 93 860 63 70
restaurantamperi@gmail.com

Si voleu anunciar-vos, adreceu-vos a:
SITJES PUBLICITAT
Plaça Onze de Setembre, 7, local 2
Tel. 93 870 65 33 GRANOLLERS

RESTAURANT
DO
MENÚ DIARI de dilluns a divendres
CARTA DIVENDRES NIT I DISSABTE
DIUMENGE TANCAT
C/Bonaire, 11 - Tel. 93 841 85 80
08530 La Garriga

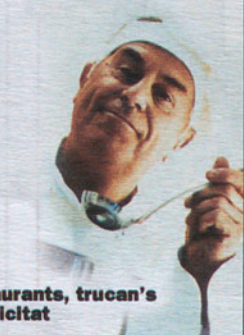
Restaurants

nova secció

Ara tu ets el protagonista

Parlarem de la millor
Gastronomia del Vallès,
plats, entrevistes...

Si vols anunciar-te a la nova pàgina de Restaurants, trucan's
Tel. 93 870 65 33 · 638 862 424 · Sitjes Publicitat



HOY HABLAMOS DE:

El **Tomate** contiene: - Rico en Vitaminas C y A.
- Vitaminas grupos B, PP y K.- Minerales: Fósforo, hierro, calcio, magnesio, manganeso, zinc, cobre, potasio y sodio. - Bioflavonoides - Licopeno. Altas propiedades antioxidantes y por tanto un excelente aliado contra el cáncer. Resistencia a las infecciones. Vista (vitamina A) Prevención de cardiopatía Hipertensión. Sistema crecimiento muscular y nervioso. Antiinflamatorio y cicatrizante (uso tópico) diurético. Afrodisiaco. **LM**

