



## 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:

**E**l **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**

