

Espaguetis amb costella



La costella de porc li dona un gust molt diferent i té el premi d'escurar els ossos.

Per 4 persones:

Temps: 35 min.

Ingredients:

- – 280 gr de espaguetis normals o sense gluten
- – 1 safata de costelles de porc (poso uns 4 talls grans que parteixo per la meitat, per persona)
- – 1 tomàquet madur
- – 1 ceba mitjana
- – Conyac
- – 1 fulla de llorer
- – Sal, oli d'oliva i pebre



Elaboració:

PAS 1: Posem l'olla amb aigua i sal al foc i quan arrenqui el bull afegim la pasta. Mentres cou fem el sofregit.

PAS 2: Salem i empebrem els talls i els posem a la paella calenta amb oli. Els sobtem i deixem que es facin rossos. Els reservem.

PAS 3: Tallem la ceba ben petita i la sofregim a la mateixa paella que agafi el gustet. Ratllem el tomàquet i l'afegim a la ceba un cop agafa color. Arreglem de sal. Sofregim el tomàquet i llavors acabem d'afegir els talls, la fulla de llorer i un raig de conyac.

PAS 4: Quan s'hagi evaporat l'alcohol, afegim una mica d'aigua i tapem. Ho tenim 10 minuts més.

PAS 4: Ara que ja tenim la pasta cuita, l'escorrem i l'afegim a la paella. Remenem bé i ja es poden servir.



Bon Profit!