



1
Фарш смешайте с сухарями, влейте 100 мл воды, посолите и поперчите по вкусу, тщательно вымешайте. Сформируйте фрикадельки диаметром 3,5–4 см
(см. подсказку по лепке на нашем Youtube-канале rebox.by доставка продуктов).
Поставьте в холодильник на 7-10 минут.



2
Лук и морковь нарежьте мелким кубиком, чеснок раздавите и порубите. Сыр натрите на терке.



3
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте, переворачивая, фрикадельки на среднем огне 2 минуты. Добавьте лук, чеснок и морковь, посолите и жарьте еще 3 минуты на среднем огне.



4
Спагетти варите в кипящей подсоленной воде 7-8 минут. Слейте воду, откиньте спагетти на дуршлаг и сбрызните растительным маслом.



5
Добавьте в сковороду томаты в с/с, 1 ч.л. сахара и сушеный базилик, тушите на среднем огне 6-7 минут.



6
Разложите спагетти по тарелкам, сверху выложите фрикадельки и томатный соус. Подавайте, украсив сыром грана падано.

! Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу