




## Cavatelli szpinakowe z sosem mięsnym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

- makaron Cavatelli szpinakowy - 1 opakowanie
- 40 dag dobrej jakości mięsa wieprzowego (łopatki, szynki) - 1/2 kg
- passata -Eko Alfabet - 680 g
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 3 ząbek
- oliwa - 7 łyżka
- sól morska - Skarby Oceanu - do smaku
- pieprz czarny mielony- Dary Natury - do smaku
- oregano - Dary Natury - 2 łyżeczka
- bazyliia - Dary Natury - olej z Ghee Bio Planete -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę i zeszklić na 3 łyżkach oliwy Ghee Bio Planete. Do garnka wlać passatę, do której dodać cebulę. Mięso opłukać, osuszyć i zmielić. Usmażyć na 2 łyżkach rozgrzanej oliwy Ghee Bio Planete. Mięso przyprawić solą. Po obsmażeniu dodać do passaty. Dodać roztarte w dłoniach zioła, wymieszać i dusić na niewielkim ogniu ok 25 minut aż sos lekko zgęstnieje, a smaki się połączą. Doprawić do smaku.

**KROK 2:** W międzyczasie ugotować w osolonej wodzie makaron al dente. Odcedzić i włożyć ponownie do garnka dodając 2 łyżki oliwy Ghee Bio Planete. Całość wymieszać.

**KROK 3:** Gotowy sos podawać z makaronem Cavatelli szpinakowym. Buon appetito!