

## SOPA DE ALBÓNDIGAS CON RIGATONI

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen 8 servidas



### Ingredientes:

#### *Para hacer las albóndigas*

- 1 libra de carne molida sin grasa
- ½ taza de migas de pan sazonada con Condimentos Italianos\*
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 4 dientes de ajo, triturados
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- Chorrito de leche (alrededor de 2 cucharadas)

#### *Para hacer la sopa:*

- Aceite de oliva (alrededor de 2 cucharadas)
- 1 cebolla, picada
- 1 cucharada de **Condimentos italianos**
- Pizca de sal
- Pizca de pimienta negra
- Pizca de hojuelas de pimiento rojo (opcional)
- 6 dientes de ajo, en rodajas finas
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 lata de tomates pelados enteros o en cubos, 28 onz./ 793 gr.
- 6 tazas de caldo de pollo tibio
- 8 onzas de rigatoni crudo, cocinado según las instrucciones del paquete
- Queso mozzarella rallado
- Albahaca fresca picada para decorar (opcional)

### Instrucciones:

#### *Para hacer las albóndigas:*

1. En un recipiente grande, agrega todos los ingredientes de las albóndigas, mezclar hasta que todo esté bien combinado.
2. Con una cucharada, saca porciones de la mezcla y ve formando las albóndigas con las palmas de tus manos.

3. Ir colocandolas en una tabla de cortar, hasta haber hecho toda la mezcla de carne.
4. Coloca una olla grande para sopa a fuego medio-alto y agrega dos 2 cucharadas del aceite de oliva; agrega las albóndigas, trabajando en lotes, asegúrate de moverlas para que no se peguen al fondo de la olla.
5. Una vez que las albóndigas estén doradas por todos lados (alrededor de 4 minutos en total por lote), transferirlas a un plato. No tienen que quedar totalmente cocidas, después se agregaran a la sopa y allí se terminaran de cocinar.

***Para hacer la sopa:***

1. En la misma olla donde hiciste las albóndigas, rocía un poco más de aceite de oliva (si es necesario), agrega la cebolla picada, sofreírlas raspando lo que quedó pegado de las albóndigas.
2. Agrega la albahaca seca, el orégano, una pizca de sal, pimienta y hojuelas de pimiento rojo (si las usas), y revuelve durante un par de minutos hasta que se ablanden.
3. Agrega el ajo y revuelve para combinar, y una vez que se vuelva oloroso, agrega la pasta de tomate y revuelve para incorporar, aproximadamente 30 segundos, después agrega los tomates enteros y el caldo de pollo.
4. Cocina a fuego lento durante unos 15 minutos; luego, usando una licuadora o una licuadora de inmersión manual, haz la sopa hasta que quede suave.
5. Agrega las albóndigas a la sopa y vuelve a hervir a fuego lento; cocina, sin tapar, durante 15 minutos más hasta que las albóndigas estén tiernas.
6. Mientras hierve la sopa con las albóndigas, en una olla aparte, poner a cocinar el rigatoni, según las instrucciones, cuando estén listas escurrir y pasar por agua helada para detener la cocción.
7. Para servir, agrega ½ taza de rigatoni cocido a un plato hondo y vierte un poco de la sopa (alrededor de 1 ½ tazas) junto con 4 albóndigas; cubra con aproximadamente queso mozzarella rallado y listo para disfrutar con un pan fresco.

**Notas:**

\*Si no tienes migas de pan sazonadas con hierbas italianas tu puedes hacerla en casa: Por 1 taza de miga de pan agrega 1 cucharada de **Condimentos Italianos**, ½ cucharadita de ajo en polvo y ½ cucharadita de sal, *si no tienes condimentos italianos*, agrega ½ cucharadita de perejil seco, ¼ cucharadita de albahaca seca, ¼ cucharadita de orégano seco, ¼ cucharadita de ajo en polvo y ½ cucharadita de sal

\*Si no tienes pasta rigatoni puedes sustituirla por pasta penne, es casi lo mismo solo que un poco más pequeña que la rigatino, así que es perfecta.

\*El queso mozzarella rallado lo puedes sustituir por queso parmesano o el que tengas disponible en casa.