

# SPAGHETTI BOLOGNESE



**Serving** 1 People



**Prep Time** 2 mins



**Cook Time** 12 mins



**Total Time** 14 mins

**Deskripsi Resep** Spaghetti Bolognese merupakan hidangan pasta klasik khas Italia yang populer hampir di seluruh penjuru dunia. Makanan dengan Sauce Bolognese by Kulli Kitchen yang terbuat dari tomat segar dan daging cincang pilihan ini memiliki cita rasa yang sangat khas. Menjadikannya cocok untuk dinikmati semua orang, dari anak-anak, orang dewasa, sampai orang tua.

## Peralatan

1. Kompor
2. Panci atau Wajan
3. Teflon
4. Spatula
5. Saringan
6. Plate

## Bahan

- 200 gram Spaghetti yang sudah matang
- 180 gram ( 12sdm ) Bolognese by kulli kitchen
- 10 gram parmesan cheese
- 2 Gelas Air ( 80 ml )
- 1/2 Sdt Garam
- 1/2 Sdt Oil

## Instruksi

1. Panaskan 2 Gelas Air hingga mendidih menggunakan panci atau wajan.
2. Tambahkan 1/2 Sdt garam pada air yang sudah mendidih.
3. Masukkan 200 Gram Spaghetti pada air rebusan tersebut
4. Rebus spaghetti dengan waktu 6 - 7 menit, tambahkan 1/2 Sdt Oil sambil diaduk agar Spaghettinya tidak menempel satu sama lain
5. Setelah matang, tiriskan air pada spaghetti tersebut
6. Panaskan 180 Gram Sauce Bolognese kulli kitchen by chef shiul. Menggunakan Teflon
7. Setelah sauce mendidih .Lalu campur spaghetti dengan sauce tersebut sambil diaduk rata agar semua meresap.
8. Setelah matang spaghetti bolognese siap disajikan.