

# OVO À BOLONHESA

## INGREDIENTES

1 cebola  
2 dentes de alho  
1 colher (sopa) de manteiga com sal  
2 colheres (sopa) de azeite  
500 g de carne moída  
1 colher (chá) de sal  
1 pitada de pimenta-do-reino  
1 molho de tomate de sachê  
1 colher (chá) de coloral  
1 colher (sopa) de salsinha e cebolinha  
4 ovos  
orégano a gosto  
100 g de mussarela  
azeitona a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho  
Acrescente a carne moída e refogue  
Adicione o sal e a pimenta  
Misture tudo em fogo baixo  
Coloque a salsinha e a cebolinha e misture novamente  
Abra pequenos espaços para colocar os ovos (como se fosse fritar)  
Cubra tudo com a mussarela  
Coloque as azeitonas sem caroço  
Está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1366-ovo-a-bolonhesa.html>