

# MASSA BOLONHESA DA CAROL

## INGREDIENTES

2 dentes de alho  
20 g de manteiga  
50 g de bacon em cubos  
200 g de alho francês em rodelas  
400 g de carne picada  
sal  
pimenta de moinho  
1 lata de tomate em cubos  
água  
sal  
200 g de penne ou fusilli  
1 lata de cogumelos em lâminas  
50 g de milho doce  
folhas de manjericão

## MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga com o alho num tacho, junte o bacon em cubos e o alho francês em rodelas.  
Deixe cozinhar até o alho francês estar mole.  
Junte a carne picada e deixe fritar sobre fogo médio a forte, mexendo sempre até a carne perder o tom rosado.  
Tempere com sal, pimenta e junte o tomate em cubos.  
Tape, reduza o calor e deixe cozinhar durante cerca de 20 minutos.  
Coloque um tacho ao fogo com água.  
Quando ferver, tempere com sal e introduza a massa.  
Deixe cozinhar até estar al-dente.  
Quando a carne estiver quase pronta, junte-lhe os cogumelos escorridos e o milho.  
Deixe retomar fervura e misture com a massa bem escorrida.  
Enfeite com folhas de manjericão.