

# MOLHO BOLOGNESE

## INGREDIENTES

1 fio de óleo

alho amassado com sal a gosto

1/2 cebola picada

500 g de carne de boi moída

100 g de carne de porco moída

1 cenoura grande

100 ml de água filtrada

6 tomates maduros grandes

orégano a gosto

talo de salsão picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata a cenoura com a água no liquidificador e reserve.

Bata os tomates no liquidificador, coe em uma peneira e reserve.

Em uma panela, esquente o óleo e refogue a cebola e o alho até dourar.

Acrescente a carne de porco moída, misture e deixe fritar.

Acrescente a carne de boi moída, misture bem e deixe fritar.

Quando a carne moída estiver pronta, acrescente a cenoura batida no liquidificador, o suco do tomate batido e coado, o orégano e o talo de salsão picado e misture bem.

Abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinar.

Destampe a panela de tempos em tempos (aproximadamente a cada 10 minutos) e mexa bem para não queimar o fundo.

Após aproximadamente 40 minutos de cozimento, o molho estará mais encorpado e com uma coloração avermelhada-alaranjada, indicando que está pronto.

Sirva com massas como espaguete, gnocchi, utilize para fazer lasanhas, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23358-molho-bolognesa.html>