TALHARIM A BOLONHESA (MASSA FRESCA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de farinha de trigo

3 ovos

BOLONHESA:

Bolonhesa:300 g de carne moída

1 cebola picada

2 dentes de alho

1 cenoura picada

óleo

2 tomates sem casca

3 colheres (sopa) de extrato de tomate

folhinhas de manjericão a gosto

sal

pimenta

1 lata de milho

cebolinha para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture os ovos com o trigo e sove até que vire uma massa consistente e lisa.

Estique a massa e corte em tiras de, aproximadamente, 1 cm.

Em uma panela, coloque água, 1 colher (sopa) de óleo e 1 colher (sopa) de sal.

Espere levantar fervura e acrescente o macarrão.

Assim que cozido, lave, escorra e reserve.

BOLONHESA:

Bolonhesa:Aqueça um pouco de óleo em uma panela, acrescente o alho e a cebola, frite até que fiquem dourados.

Acrescente a carne com sal e pimenta até que fique bem cozida.

Misture na carne a cenoura, o tomate e o extrato de tomate (deve ficar bem vermelhinho) e mantenha o

cozimento.

Coloque o manjericão, o milho e cozinhe por mais uns 5 minutos.

Para a montagem, coloque a massa fresca no prato e acrescente o molho por cima, para decorar use cebolinha e queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24115-talharim-a-bolonhesa-massa-fresca.html