

MOLHO À BOLONHESA

INGREDIENTES

800 g patinho moído
2 latas de tomate pelado
azeite para refogar a carne
dentes de alho a gosto
sal a gosto
pimentas a gosto
1 pitada de noz-moscada
1 colher rasa (chá) de azeite trufado para perfumar (opcional)

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite e frite o alho.

Acrescente a carne e refogue até quase secar o líquido.

Despeje o conteúdo das 2 latas de tomate pelado e tempere a gosto.

Deixe cozinhando em fogo bem baixo de 30 a 40 minutos para apurar bem o sabor.

Mexa de vez em quando e, se necessário, vá pingando água para o molho não ficar seco.

Coloque uma grade do fogão em cima da outra para a panela ficar mais afastada do fogo (isso evita que o molho seque rápido e não queime).

Pode ser congelado por até 3 meses e pode acompanhar massas em geral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24786-molho-a-bolonhesa.html>