

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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