

MOLHO À BOLONHESA RECEITA ORIGINAL

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído
300 g de carne de porco moída
1 e 1/2 xícara de cenoura cortada em cubos bem pequenos
1 e 1/2 xícara de salsão cortado em cubos bem pequenos
1 cebola grande cortada em cubos pequenos
2 latas de tomate pelado
2 xícaras de vinho tinto seco
2 xícaras de leite integral
1 pitada de noz-moscada
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher de azeite
1 litro de água fervente
sal e pimenta a gosto
folhas de manjeriço fresco

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela, acrescente o azeite, a manteiga e a cebola.
Deixe a cebola murchar, acrescente a cenoura e refogue por 2 minutos.
Acrescente o salsão, refogue por mais 2 minutos e acrescente a carne, de preferência em temperatura ambiente.
Refogue-a, até perder a cor rosada, acrescente o leite e 1 pitada de noz-moscada.
Deixe ferver até o leite secar, (importante que o leite tenha secado para acrescentar o vinho).
Acrescente o vinho, o tomate pelado, 1 pitada de sal e a água fervente.
Deixe ferver em fogo baixo, por 2 horas e 30 minutos.
Observe a cada 30 minutos, acrescentando água fervente sempre que for secando para que não queime.
No final das 2 horas e 30 minutos, ele vai estar bem espesso e muito saboroso.
Esse molho pode ser utilizado em nhoque, lasanha, macarrão.
Vale a pena fazer, pois é muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27493-molho-a-bolonhesa-receita-original.html>