

MOLHO DE CARNE E LEGUMES PARA MASSA

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero: 1 colher de sopa de orégano

1 colher de sopa de cravo-da-índia

1/2 colher de chá de canela

1 colher de sopa de manjerição

1/2 colher de chá de pimenta-calabresa

3 colheres de chá de açúcar mascavo

1 colher de sopa de tomilho

1 colher de chá de pimenta-do-reino

1 colher de chá de cominho

3 colheres de sopa de sal

1 colher de chá de páprica

1 colher de sopa de salsinha

1 ramo de alecrim

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, que possa ir ao forno, refogue a carne moída.

Não coloque nada de óleo, já que a carne tem um pouco de gordura que solta.

Eu mexo bem, para que a carne fique soltinha e não grude na panela.

Adicione os legumes picados e o tempero.

Os legumes podem ser cortados em pedaços grandes ou em pedaços pequenos, dependendo do gosto de cada um.

Os legumes podem ser variados, conforme o gosto de cada um.

Deixe os legumes refogarem um pouco.

Em seguida, adicione o molho, os tomates picados, o purê e a pasta de tomate.

Mexa bem e aqueça em fogo médio até a ebulição.

Uma vez em ebulição, tampe a panela e leve ao forno a 350°C, por 2 horas e 30 minutos a 3 horas.

Até o molho engrossar.

Mexa a mistura a cada 30 minutos para evitar de colar no fundo da panela.

Ainda quente, coloque o molho em vidros de conserva e prepare para conservar.

Se não tiver vidros de conserva ou não saber como fazer conservas, outra alternativa é congelar o molho.

A receita leva por volta de 1 hora para preparar os legumes, mais 30 minutos de preparação no fogo.

De 2 horas 30 minutos a 3 horas para assar no forno e por volta de 30 minutos para preparar as conservas.

Sirva com sua massa preferida.

As conservas podem ser guardadas em local fresco por até 4 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27925-molho-de-carne-e-legumes-para-massa.html>