

TORTILHONE EXPRESSO DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO EXPRESSO:

Molho expresso: 1 colher das de sopa de azeite

2 dentes de alho amassados

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

500 g de carne moída

1 colher das de sopa de azeitonas verdes bem picadas

1 lata de tomates pelados picados

1 cenoura grande ralada (crua)

1 colher das de sopa de extrato de tomate

1 envelope de caldo de legumes em pó 0% de gordura dissolvido em 250 ml de água quente

2 xícaras de ervilhas frescas ou 1 lata em cozida no vapor

4 colheres das de sopa de salsinha fresca bem picada

Sal, pimenta-do-reino branca, pimenta vermelha e noz-moscada ralada a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO EXPRESSO:

Molho expresso: Em uma panela de pressão aqueça o azeite e refogue o alho, a cebola e a carne moída. Junte as azeitonas, os tomates, a cenoura, o extrato de tomate e o caldo de legumes. Tampe a panela e cozinhe por dez minutos na pressão.

Desligue o fogo, acrescente a ervilha, a salsinha e tempere a gosto. Deixe ferver por mais alguns minutos e sirva bem quente com a massa.

Sugestão

Acrescente ovos cozidos ao molho na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31572-tortilhone-expresso-da-abima.html>