

MOLHO BOLONHESA FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg carne moída de primeira
sal e pimenta-do-reino e orégano a gosto
óleo pra fritar
1 cebola pequena picada
1 sachê de molho pronto
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 colher de sobremesa rasa de açúcar
1 pitada de pimenta-do-reino
300 ml de água
1 tablete de caldo de carne
salsinha (opcional/a gosto)

MODO DE PREPARO

Fritar a carne até dourar, acrescentar sal, orégano e pimenta-do-reino.

Acrescentar a cebola picada e deixar fritar com a carne. Quando estiver tudo douradinho, colocar o molho, o extrato de tomate, açúcar, uma pitada de pimenta-do-reino e deixar engrossar e apurar. Por último, acrescentar a água com o caldo de carne dissolvido, mexer bem, corrigir o sal e deixar por mais cinco minutos com a tampa fechada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33913-molho-bolonhesa-facil.html>