PENE AO MOLHO BOLONHESA ESPECIAL DA ABIMA

INGREDIENTES

500 g de massa curta de grano duro, cozida al dente

3 colheres de sopa de azeite

50 g de bacon em cubos pequenos

1 galhinho de alecrim fresco

500 g de fraldinha sem gordura, moída

500 g de pernil de porco se gordura, moído

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de alho picado

1 cebola grande picada em cubinhos

1 colher de chá de pimenta dedo de moça

3 folhas de louro

1 colher de sopa de tomilho limão fresco

1 cenoura cortada em cubos pequenos

1 talo pequeno de salsão

2 colheres de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

1/4 de colher de café de pimenta síria

1 colher de sobremesa de molho inglês

sal a gosto

150 ml de vinho tinto seco

500 ml de água

1 litro de molho de tomate industrializado ou caseiro

1 colher de sobremesa de açúcar ou 1 envelope de adoçante a base de sucralose

250 ml de creme de leite fresco ou UHT

4 colheres de sopa de salsinha bem picada

Queijo ralado para servir (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, frite em fogo médio o azeite, o alecrim e o bacon. Retire o alecrim, junte as carnes, aumente o fogo e refogue até que as carnes fiquem bem douradas e sequinhas. Acrescente a manteiga, o alho, a cebola e a pimenta e refogue rapidamente. Junte as folhas de louro, o tomilho, a cenoura, o talo de salsão e o pimentão. Tempere com a pimenta síria, o molho inglês e sal a gosto. Acrescente o vinho e deixe evaporar um

pouco. Junte a água, o molho de tomate e o açúcar, tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos após início da pressão. Retire do fogo, aguarde sair toda a pressão, abra e acrescente o creme de leite e a salsinha. Retire as folhas de louro e o talo de salsão. Acrescente a massa, deixe levantar fervura e sirva com queijo ralado a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37792-pene-ao-molho-bolonhesa-especial-da-abima.html