

TALHARIM À BOLONHESA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

TALHARIM:

Talharim:1 pacote de talharim fresco (geralmente fica junto das massas de pastel no supermercado)

2 litros de água

sal e azeite a gosto

MOLHO BOLONHESA COM CREME DE LEITE:

Molho bolonhesa com creme de leite:700 g de carne moída

1 colher de sopa de azeite de girassol

1 colher de chá de açúcar

1 cebola média

1 tomate médio

1 dente de alho

1 colher de sopa de azeite de oliva

1 pomarola

1 creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o azeite de girassol e a colher de chá de açúcar, deixe o açúcar dourar e coloque a carne moída para fritar.

Depois que a carne estiver frita e cozida, acrescente a cebola, o tomate e o alho e deixe cozinhar juntamente com a carne moída até quase desmanchar (cebola, tomate e alho).

Acrecente o Pomarola, o azeite de oliva e a carne e deixe cozinhar mais 3 minutos.

Após, acrecente o creme de leite e mexa bem até borbulhar, depois desligue o fogo e reserve.

Coloque 2 litros de água em uma panela, com azeite e sal a gosto. Quando essa água ferver, adicione o talharim e deixe cozinhar por 8-10 minutos. Quando o talharim estiver 'al dente', desligue o fogo.

Coloque o talharim no refratário e despeje o molho bolonhesa com a carne moída por cima, salpique com queijo ralado e pronto.

Bom apetite!