

TORTILHONE DA MAMMA DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:100 ml de azeite

3 dentes de alho picados a gosto

500 g de musculo traseiro cortado em cubos

500 g de costelinha de porco

2 xícaras de chá de cebola cortada em cubos

250 ml de vinho tinto seco

2 colheres de sopa de extrato de tomate

600 ml de polpa de tomate (sem pele e sem sementes)

Água o necessário

2 folhas de alho poró (parte verde)

1/2 cenoura

Sal e pimenta a gosto

1 colher de sopa de folhas frescas de manjericão

1/2 xícara de chá de folhas frescas de salsinha

Orégano a gosto

Queijo tipo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o azeite em uma panela de pressão, leve ao fogo e doure o alho. Junte as carnes e refogue até que fiquem douradas. Acrescente a cebola, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente. Junte o vinho, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos após o início da pressão.

Abra a panela após sair toda a pressão e acrescente a massa de tomate, a polpa de tomate, água o necessário para cozinhar as carnes, as folhas de alho poró e a cenoura. Tampe a panela novamente e deixe cozinhar por mais 30 minutos na pressão. Desligue o fogo, deixe sair toda a pressão, destampe a panela, retire as carnes e peneire o molho. Volte o molho ao fogo em uma panela rasa para encorpar até começar aparecer bolhas de óleo.

Tempere com manjericão, salsinha e orégano a gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Misture a massa cozida ao molho e sirva com parmesão a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/41325-tortilhone-da-mamma-da-abima.html>