

MOLHO BOLONHESA ELABORADO POR MIM

INGREDIENTES

1 cebola

1 cenoura ralada (no ralador grosso)

½ pimentões

carne moída

1 lata de tomates pelados

azeite

3 dentes de alho

1 caldo de carne

1 caldo sazón

cominho

colorífico

curry

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola e depois junte a carne moída. Quando ela perder a cor vermelha acrescente o pimentão e refogue.

Acrescente os temperos secos a gosto o sazon e o caldo de carne. Ate que o caldo de carne dissolva. Não coloque água em hipótese alguma.

Corte os tomates enlatados em cubinhos e coloque na carne refogada, e junte também o resto do molho que vai ficar na lata.

Deixe cozinhar uns minutos e depois acrescente a cenoura ralada cozinhe mais um minuto e desligue.

Sirva com a massa que desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44170-molho-bolonhesa-elaborado-por-mim.html>