MOLHO À BOLONHESA AO VINHO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída duas vezes

1 cebola pequena ralada

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de chá de creme de leite

1 colher de chá de maionese

1 pitada de coentro em pó

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta do reino em pó

azeite para dourar

1 cubo caldo de carne

3 dentes de alho grandes amassados

1 colher de sopa de suco de limão

1/2 lata de massa de tomate de sua preferência, não use molho pronto pois a maioria já vem temperado

1/2 cálice de vinho branco seco

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no azeite.

Acrescente a manteiga e espere derreter e dourar. acrescente a carne moída e misture até ganhar a aparência de tostada.

Derreta o caldo em água quente e reserve.

Acrescente à carne a maionese e o creme de leite, misture e deixe cozinhar em fogo baixo.

Acrescente o coentro, o orégano e a pimenta e misture, em seguida a massa de tomate.

Deixe cozinhar por 2 minutos e acrescente o vinho branco, misture e deixe cozinhar até sentir o aroma de vinho.

Por fim o suco de limão e deixe em fogo baixo por 5 minutos misturando de vez em quando. Dependendo do tipo de fogão, pode secar um pouco, então acrescente um pouco de água.

Servir separado do macarrão em um refratário à parte.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44211-molho-a-bolonhesa-ao-vinho.html