

BELA BOLONHESA

INGREDIENTES

250g de carne magra picada
60ml de óleo de oliva
600 pedaços de bacon picado
1 cebola finamente picada
2 cenouras finamente picada
2 dentes de alho picado
2 talos de aipo finamente picada
400g de molho de tomate
200g de purê de tomate
120ml de vinho tinto
1 colher de chá de orégano
2 colheres de chá de

MODO DE PREPARO

Coloque a panela ao fogo, taque o óleo e bote para fritar o bacon, mexa até que ele fique dourado e taque o a carne magra picada, mexa e espere.

Coloque a cebola, a cenoura, os talos de aipo e o alho e mexa, espere.

Adicione o molho de tomate, vinho tinto, purê de tomate, orégano, sal e pimenta. Mexa e espere.

Coloque-a em uma bacia e cozinhe o macarrão.

Ferva a água e depois acrescente o sal. Coloque o macarrão e mexa.

Acrescente o óleo, mexa e espere. Hora de tirar!

Pegue uma bacia e uma peneira, coloque o macarrão na peneira tirando a água e espere. Coloque o macarrão em outra bacia (não coloque na bacia onde você escorreu o macarrão), jogue o molho de tomate e a salsa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53792-bela-bolonhesa.html>