MOLHO DE CARNE LA SANTIAGO

INGREDIENTES

700 g de alcatra moída

2 gomos médios de linguiça paio em cubos

200 g de bacon em cubos

2 colheres (chá) de óleo vegetal (sugestão: óleo de coco)

1 colher (chá) de óleo de gergelim

1 cebola grande picada

6 dentes de alho picados (não esprema)

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

2 pitadas de orégano

2 pitadas de cheiro verde

1 sachê de 340 g de molho de tomate

sal a gosto

300 ml de àgua

1 pitada de açúcar cristal (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão de 4,5 litros, coloque o bacon e a linguiça paio já picados e a colher de óleo vegetal

Frite bem, mas não deixe queimar

Jogue a cebola e os dentes de alho picado e o óleo de gergelim e frite um pouco até dourar

Após, abra a panela, coloque a carne moída e misture bem com o restante dos ingredientes

Coloque o sal a gosto, a pimenta do reino, o orégano e o Cheiro Verde, o molho de tomate e a pitada de açúcar e misture bem

Adicione o restante da água e coloque pra cozinhar na pressão por 15 à 25 minutos (até que a água evapore e fique um molho cremoso)

Pode ser servido com pão ou com massas; aliás é um excelente molho pra uma lasanha à brasileira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5479-molho-de-carne-la-santiago.html