

MOLHO BOLONHESA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de primeira
- 2 cebolas picadas
- 3 dentes de alho
- 1 tomate
- 1 cenoura ralada
- 1 pimentão verde
- 1 talo de salsa picado bem pequeno
- 1 linguiça calabresa picada
- sal
- pimenta-do-reino a gosto
- 3 colheres de orégano
- 3 pacotes de molho de tomate refogado pronto
- 200 ml de água
- 4 colheres (sopa) de molho de pimenta com bacon

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola

Adicione a calabresa picada e refogue também

Adicione a carne moída, o sal e a pimenta

Adicione o pimentão, a cenoura, o salsa, o orégano e o tomate, refogando mais uns 2 minutos

Depois adicione os molhos de tomate, a água e o molho de pimenta

O molho de pimenta com bacon usado na receita foi o da marca Cabron Chilis

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12379-molho-bolonhesa.html>