

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 salsão 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 salsão, 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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