

# 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>