

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 água
- 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5479-molho-de-carne-la-santiago.html>