

# MOLHO DE MACARRÃO TRADICIONAL CANADENSE FRANCÊS

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo (30 ml)  
2 cebolas picadas  
4 dentes de alho picados  
2 talos de aipo picados (opcional)  
1 cenoura cortada em pequenos cubos  
1 prato de champignons picados (opcional)  
225 g de carne de porco picada (ou carne bovina)  
450 g de carne moída  
1 lata de suco de tomate (284 ml)  
1 lata pequena de pasta de tomate  
1 colher (chá) de manjerona (5 ml) (opcional)  
1 colher (chá) de orégano (5 ml)  
1 colher (chá) de manjericão (5 ml)  
1 colher (chá) de páprica (5 ml)  
1 colher (chá) de açúcar (5 ml)  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino (2,5 ml)  
1 lata grande ou 2-3 latas pequenas de extrato de tomate (1,36 litros)  
1 lata de tomates inteiros ou picados (796 ml)  
2 folhas de louro  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 150

Use uma panela à prova de forno

Adicione o alho, o aipo, a cenoura, o champignon e continue cozinhando por 3 minutos

Adicione a carne moída, a carne de porco picada, o tomate, o creme de tomate, a manjerona, o orégano, o manjericão, a páprica, o açúcar, a pimenta e mexa de 1 a 2 minutos

Adicione todo o suco de tomate, o tomate em lata, o extrato de tomate e misture bem

Leve para ferver, adicione as folhas de louro e asse descoberto de 3 a 4 horas

Retire o molho do forno, mexa e sirva com macarrão, espaguete, lasanha, em fatias de legumes, como berinjela ou abobrinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7561-molho-de-macarrao-tradicional-canadense-frances.html>