

MOLHO MILANÊS

INGREDIENTES

400 g de carne moída

1 colher (sopa) da açúcar

3 sachês de molho refogado pronto

2 embalagens de 400 g de purê de tomate ou 900 g de tomates inteiros com pele e sementes passado no liquidificador.

4 colheres (sopa) de massa de tomate

1 colher (café) cheia de canela em pó

1 colher (café) cheia de cravos-da-Índia

1 colher (café) rasa de noz-moscada ralada

3 folhas de louro

1 colher (chá) de orégano

2 dentes de alho

1 cebola média picada

1/2 maço de cheiro-verde (picado bem fino ou triturado no liquidificador com um pouco de água)

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Desejando, pode substituir o purê de tomate por 1 kg de tomates inteiros passado no liquidificador

Em uma panela de pressão, derreta o açúcar até formar um caramelo castanho claro

Coloque na panela um pouco de azeite de olivas, e frite o alho e a cebola

Adicione o molho de tomate pronto, o purê de tomates, a massa de tomates e um copo a dois, de água

Acrescente o sal a gosto, o louro, a canela, os cravos da Índia, o orégano, a noz moscada e o cheiro verde

Feche a panela de pressão e cozinhe em fogo brando por 20 a 25 minutos

Abra a panela

Se necessário apure o molho, fervendo e evaporando a água, com a panela destampada, até engrossar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/770-molho-milanes.html>