

MOLHO MILANÊS

INGREDIENTES

400 g de carne moída
1 colher (sopa) de 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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