

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12379-molho-bolonhesa.html>