

OVO À BOLONHESA

INGREDIENTES

1 cebola
2 dentes de alho
1 colher (sopa) de manteiga com sal
2 colheres (sopa) de azeite
500 g de carne moída
1 colher (chá) de sal
1 pitada de pimenta-do-reino
1 molho de tomate de sachê
1 colher (chá) de coloral
1 colher (sopa) de salsinha e cebolinha
4 ovos
orégano a gosto
100 g de mussarela
azeitona a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e o alho
Acrescente a carne moída e refogue
Adicione o sal e a pimenta
Misture tudo em fogo baixo
Coloque a salsinha e a cebolinha e misture novamente
Abra pequenos espaços para colocar os ovos (como se fosse fritar)
Cubra tudo com a mussarela
Coloque as azeitonas sem caroço
Está pronto para servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1366-ovo-a-bolonhesa.html>