YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
LastGroove

ON
02/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Molho à bolonhesa



O molho à bolonhesa é saboroso, nutritivo e fácil de preparar — mesmo no meio da floresta.

A receita apresentada é para 6 pessoas.

Substituindo os tomates enlatados por concentrado de tomate e água, é possível obter uma quantidade maior de molho.

Ingredientes

- 3 cebolas
- 2 latas de tomate (podem ser tomates inteiros — são mais baratos e, de qualquer forma, vão se desfazer com o calor e a mistura)
- 500 g de carne moída (pode-se usar até 250 g)
- meia a uma cabeça de alho
- sal e pimenta a gosto
- manjericão e orégano (de preferência frescos)

Receita

Em uma pequena quantidade de gordura, refogue as cebolas até ficarem macias

Adicione os tomates enlatados e a carne moída à cebola (você pode refogar a carne com a cebola primeiro, se quiser; ao adicioná-la junto com os tomates, há menos chance de ela ficar dura).

Cozinhe o molho por cerca de 5 minutos.

Adicione o alho, o sal e a pimenta.

Retire a panela do fogo.

Adicione as ervas picadas e misture.

Como servir

O molho à bolonhesa fica delicioso servido com macarrão (espaguete na floresta pode causar uma grande bagunça) ou acompanhado de uma fatia de pão ou batatas assadas na fogueira.

Weitere Informationen

Tags
Receita

Idade
Não há dados disponíveis.

Número de participantes
1–20

Bíblia
Essa informação está faltando.

Duração
Não há dados disponíveis.

Material
Quase sem esforço

Download de arquivos
Nenhum download de arquivo

KI Generierter Inhalt
Conteúdo
Tags
Idade
Número de participantes
Bíblia
Duração
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/pt-br/wiki/art/molho-bolonhesa