



MOLHO BOLONHESA

 Carne —  31 MIN  FÁCIL  68 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 130 g de cebola
- 100 g de cenoura
- 100 g de alho-francês (parte branca)
- 1 dente de alho
- 45 g de azeite
- 50 g de chouriço ou bacon
- 100 g de vinho tinto (100 ml aprox.)
- 800 g de carne de vaca picada
- 155 g de polpa de tomate
- 150 g de tomate em cubos (de lata)
- 1 c. de sopa de orégãos
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

Preparação

- 1º Coloque no copo a cebola, a cenoura e o alho-francês cortados aos pedaços, o dente de alho e pressione 2-3 vezes a Função Triturar . Com a espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo (e se preferir os legumes mais picados programe uns segundos na velocidade 7).
- 2º Adicione o azeite e o chouriço ou bacon cortado aos cubos e refogue 5 minutos, a 100°C na velocidade 1.
- 3º Acrescente o vinho, a carne picada e regule 5 minutos na velocidade 2 a 100°C.
- 4º Retire a tampa do copo e mexa com a espátula de modo a soltar a carne acumulada debaixo da lâmina.
- 5º Acrescente a polpa de tomate, o tomate em cubos, os orégãos, o sal e a pimenta e programe 20 minutos, a 100°C na velocidade 2. Retire o copo de medição e coloque o cesto sobre a tampa para promover a evaporação e evitar salpicos.
- 6º Se necessário, retifique os temperos.

Nota: Para uma bolonhesa com mais sabor, use metade carne de vaca e metade carne de porco picada. Pode servi-la com massa ou utilizar a bolonhesa para fazer lasanha ou empadão.

Dica: Para uma bolonhesa com mais sabor, use metade carne de vaca e metade carne de porco picada. Pode servi-la com massa ou utilizar a bolonhesa para fazer lasanha ou empadão.