

14 receitas com Brio

esparguete à bolonhesa

do diágo



←
VEJA NO SEU
SMARTPHONE

INGREDIENTES 4

- 750G DE CARNE DE VACA PICADA
- 2DL DE VINHO BRANCO
- 1 CEBOLA PICADA
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE RAPUNZEL
- 4 DENTES DE ALHO PICADOS
- QUEIJO RALADO Q.B.
- 2 FOLHAS DE LOURO
- NOZ-MOSCADA, PIMENTA, ORÉGÃOS DA QUINTA DO MONTALTO, SAL E AZEITE Q.B.
- 60G DE MARGARINA
- 1 FRASCO DE MOLHO DE "PIZZA" GREEN
- 500G DE ESPARGUETE GREEN

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver, coloque o Azeite e tempere com sal. Coloque o esparguete a cozer conforme as instruções da embalagem e mexa bem para não colar. Num tacho, leve ao lume a margarina, a cebola, o alho e as folhas de louro. Deixe refogar durante 5 minutos. Passado 5 minutos, junte a carne e mexa para fritar bem. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Quando a carne ficar solta e com cor junte o molho de "Pizza" e mexa. Junte o cubo de caldo de carne e o vinho branco. Deixe cozinhar entre 10 a 15 minutos até o molho ficar bem apurado. Depois do esparguete cozido, escorra-o com no escorredor. Depois do molho apurado, tempere com orégãos, mexa e apague o lume. Decore o prato com orégãos e sirva o queijo à parte.

BOM APETITE!