

Tagliatelle com molho bolonhesa rústico



Ingredientes: 0,5 quilogramas de tagliatelle (cozido)

1 quilogramas de músculo (em pedaços)

6 colher de sopa de azeite

6 unidade de dentes de alho (picados)

1 unidade de aipo (picado)

1 unidade de cebola (picada)

1 unidade de cenoura (picada)

2 load de louro

2 lata de tomate pelado

0 totaste de sal

0 totaste de pimenta

0 totaste de queijo ralado

Instruções de preparação:

Numa frigideira aqueça o azeite e frite a carne até ficar dourada. Junte o alho, a cebola, o louro, o aipo e a cenoura, mexendo sempre. Deixe o refogado começar a amolecer. Adicione o tomate pelado e 1 chávena de água temperada com sal e pimenta. Tape a frigideira e deixe cozinhar, durante 30 minutos. Quando a carne estiver bem macia desfie-a. Coza a massa com água temperada com sal e depois misture-a com o preparado anterior. Polvilhe com o queijo ralado e sirva bem quente.

Sugestões Adicionais: