

Spaghetti Bolognese



Ingredientes: 250 grama de esparguete
2 colher de sopa de manteiga
1 unidade de cebola grande
2 unidade de dentes de alho
1 unidade de ramo de cheiros (salsa, louro, tomilho)
350 grama de arne picada
1 colher de sopa de aguardente velha
1 quilogramas de tomate (fresco ou de lata)
1 litro de caldo de carne
0 unidade de sal
0 unidade de pimenta
0 unidade de noz-moscada
0 unidade de queijo ralado

Instruções de preparação:

Coza o esparguete em bastante água a ferver temperada com sal, durante 12 minutos. Escorra muito bem. Na manteiga aloure a cebola picada, os dentes de alho e o ramo de cheiros. Quando a cebola estiver macia, junte a carne picada e deixe, cozer, desfazendo-a, até começar a alourar. Regue com a aguardente e deixe evaporar. Junte o tomate esmagado, sem peles e sem grainhas. Deixe ferver até apurar bem. Junte o caldo de carne, tempere com pimenta, noz-moscada e sal, se for necessário. Deixe apurar. Quando o molho estiver bem apurado, introduza o esparguete no tacho e mexa com dois garfos. Polvilhe com queijo ralado e sirva bem quente, polvilhando com salsa picada.

Sugestões Adicionais: