

## Esparguete à bolonhesa no forno



Ingredientes: 500 grama de carne de porco moída (pode ser substituída por frango ou vaca)  
150 grama de bacon picado  
1 unidade de cebola grande picada  
1 colher de sopa de massa de alho  
0 totaste de alho em pó, sal e orégãos  
0 totaste de molho de tomate  
0 totaste de ketchup  
0 totaste de vinho branco  
0,5 litro de béchamel  
0 totaste de queijo ralado mozzarella (para gratinar)  
300 grama de esparguete

### Instruções de preparação:

Tempere a carne moída com sal, alho em pó e um pouco de vinho. Coloque o bacon numa frigideira e deixe-o fritar na sua própria gordura. Junte a cebola e a massa de alho. Quando a cebola estiver translúcida adicione a carne e deixa cozer um pouco, mexendo sempre para a carne não agarrar. Junte um pouco de polpa de tomate, bastante ketchup, o vinho branco e os orégãos a gosto, se necessário retifique os temperos. Enquanto a carne coze no molho, coloque o esparguete a cozer. Não o deixe cozer muito pois ainda vai ao forno. Escorra o esparguete e junte a carne, mexa e coloque um pouco numa assadeira, junte o bechamel e o queijo ralado, mais um pouco de carne e, por fim, o esparguete novamente. Repita as camadas, terminando com bechamel e queijo ralado. Leve ao forno por aproximadamente 30min a 180°C.

Sugestões Adicionais: