

## Massa à bolonhesa



Ingredientes: 500 grama de massa penne  
0,5 litro de molho básico de tomate  
0,5 unidade de cebola picada  
500 grama de carne picada  
0 totaste de manjericão  
0 totaste de azeite  
0 totaste de salsa  
0 totaste de sal  
0 totaste de pimenta do reino

### Instruções de preparação:

Faça um refogado com o azeite e a cebola. Acrescente a carne picada, o manjericão e a pimenta do reino. Refogue levemente, dê um toque de água quente e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Tempere com sal e acrescente o molho básico de tomate. Deixe cozinhar mais 15 minutos, para apurar e engrossar. Cozinhe a massa em bastante água e um toque de sal. Cubra com o molho.

Sugestões Adicionais: