



## Molho à bolonhesa

[www.receitasdafia.com/receitas/molho-a-bolonhesa](http://www.receitasdafia.com/receitas/molho-a-bolonhesa)

Aprenda agora a preparar esse que é o melhor amigo da macarronada, o molho à bolonhesa.

Molho à bolonhesa unknown

 90 minutos

 6 porções

### Ingredientes

- 1kg de patinho moído
- 1 cebola
- 2 cenouras
- 2 talos de salsão
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- Noz moscada ralada na hora à gosto
- 2 xícaras (chá) de vinho branco seco
- 2 latas de tomates pelado com líquido (400g)
- Sal e pimenta-do-reino à gosto

## Modo de Preparo

1. Lave e seque as cenouras e os talos de salsão.
2. Descasque e pique as cenouras em cubinhos.
3. Descarte as folhas e pique os talos do salsão em cubinhos.
4. Descasque e pique fino a cebola.
5. Numa panela média coloque o óleo e a manteiga e leve ao fogo médio.
6. Quando aquecer, adicione a cebola e refogue até ficar transparente.
7. Junte a cenoura e o salsão picados, e refogue por mais 3 minutos, sem parar de mexer.
8. Acrescente a carne moída e misture com um garfo.
9. Tempere com sal e pimenta-do-reino e refogue até que a carne perca a cor rosada.
10. Junte o leite e mexa até evaporar completamente.
11. Tempere com noz-moscada ralada a gosto.
12. Adicione o vinho e deixe cozinhar até secar , mexendo sempre.
13. Abaixar o fogo, junte os tomates (como líquido da lata) e deixe cozinhar por 1 hora com a tampa entreaberta, mexendo de vez em quando. O fogo deve estar baixíssimo para o molho não queimar e grudar no fundo da panela.
14. Durante todo o cozimento, deixe uma chaleira com água a posto. De tempos em tempos, afervente e adicione um pouco de água para o molho não secar .
15. Em seguida é só saborear. Esta receita fica saborosa e acompanha muito bem em [Nhoques](#), [macarronadas](#), lasanhas, pizzas ou quaisquer o prato de sua preferência.