

MOLHO BOLONHESA

Receita adaptada do livro Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica de Marcella Hazan



INGREDIENTES

- 400 - 500 g de carne moída
- 1 colher de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de manteiga (60 g)
- 1 cebola picada
- 1 cenoura média picada
- 1 talo de salsão picado
- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de vinho branco seco
- 400 g de tomates pelados (1 lata)
- noz moscada
- sal e pimenta do reino

Molho suficiente para 400 a 600 g de massa

COMO FAZER

1. Numa panela, aqueça o óleo e a manteiga em fogo médio até que manteiga derreta.
2. Refogue a cebola, mexendo sempre, até ficar transparente. Adicione a cenoura e o salsão picados, e refogue por 2 minutos, mexendo bem.
3. Acrescente a carne moída, misture com um garfo e tempere com sal e pimenta do reino moída na hora. Refogue até que a carne perca o vermelho de carne crua.
4. Adicione o leite, mexa e deixe ferver até que seque completamente. Tempere com noz moscada ralada na hora.
5. Adicione o vinho e deixe cozinhar até secar. Coloque os tomates (com o líquido da lata) e mexa bem.
6. Abaix o fogo e cozinhe por 3 horas ou mais, com a panela destampada, mexendo de vez em quando.
7. Para que não grude no fundo da panela, mantenha o fogo o mais baixo possível. À medida que o molho for secando, adicione um pouquinho (1/2 xícara) de água quente.
8. Ao final, prove e corrija o sal.

