*Massas*

# ESPARGUETE Á BOLONHESA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
5-6 Doses

## INGREDIENTES

- 250 GR ESPARGUETE
- 500 GR DE CARNE MISTA (VACA E PORCO) PICADA
- 100 GR BACON PICADO
- 100 GR COGUMELOS FRESCOS PICADOS
- PIMENTO VERDE OU VERMELHO PICADO Q.B.
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 C. SOPA DE TOMATE PICADO
- 5 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 100 ML DE ÁGUA DA COZEDURA DA MASSA
- 1 PITADA DE COMINHOS EM PÓ
- 2 MALAGUETAS
- MEIO CALDO KNORR CARNE
- 1 C. CAFÉ DE CARIL
- PIMENTA PRETA Q.B.
- SAL GROSSO Q.B.
- 50 ML DE AZEITE
- CEBOLINHO Q.B. (OU OREGÃOS Q.B.)
- QUEIJO MOZARELLA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho com a lâmina picadora, 20 segs, na V. 12.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e programar Slow Cook P1.
3. Juntar o bacon e os cogumelos ao refogado e selecionar a V. 2, 95º, 2 min.
4. Juntar o tomate picado, a polpa de tomate e o pimento picado. Refogar mais 3 min.
5. Juntar a carne picada e selecionar a V. 2, 95º, 5 min para que fique soltinha.
6. Adicionar o vinho, a água, os restantes temperos e refogar na V. 2, 95º, 45 min.
7. Nota: verificar os temperos e se estiver um pouco ácido, juntar o açúcar.
8. O esparguete cozi num tacho à parte e reservei 100 ml de água da cozedura para juntar ao preparado da carne.
9. Servir a bolonhesa sobre o esparguete e polvilhar com o cebolinho ou oregãos e raspas de queijo ralado mozarella.