

MOLHO BOLONHESA



INGREDIENTES

- 300 G CARNE DE VACA
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 15 G AZEITE
- 500 G POLPA DE TOMATE
- 30 G CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 C. DE SOPA DE ORÉGÃOS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Corte a carne em pequenos cubos e coloque-a na taça de preparação com a lâmina picadora. Pique na velocidade 12 durante 10 segundos. Reserve num recipiente à parte.
2. Descasque as cebolas e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque-os na taça e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o óleo e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
4. No final do programa, junte a carne, a polpa e o concentrado de tomate, os orégãos, o sal e a pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 90 °C durante 35 min.
5. No final da cozedura, sirva com massa.