

# BOLONHESA À CHEFE



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Pique as cebolas.

3. Deite o óleo na cuba.

4. Aloure a carne.

5. Adicione o bacon, as cebolas e as cenouras.

6. Verta o vinho tinto. Adicione o tomate picado e o alho. Tempere com sal e pimenta.

7. Tempo de cozedura: 45 minutos.

8. Sirva com massa.

## INGREDIENTES

- 480 G DE CARNE DE VACA PICADA
- 1 CEBOLA, DESCASCADA E PICADA
- 200 G DE CENOURAS CORTADAS EM RODELAS FINAS
- 600 G DE TOMATE PICADO
- 75 ML DE VINHO TINTO
- 100 G DE TIRINHAS DE BACON
- SAL E PIMENTA
- 2 CS DE ÓLEO VEGETAL
- 2 G DE DENTE DE ALHO PICADO
- 60 G DE AIPO CORTADO EM RODELAS FINAS