

# Molho à Bolonhesa

4 a 6

– 6.00

1h



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

500 gr de carne picada
450 gr de polpa de tomate
100 gr de chouriço / bacon
1 folha de louro
1 colher de chá pimenta
1 colher de sobremesa de orégãos
1 cebola
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de salsa
50ml de azeite
1 colher de sopa rasa de sal

## Preparação

10 min

50 min

1ª	<p>Coloque o chouriço ou o bacon na taça e programe velocidade 10 durante 30 segundos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(100gr de chouriço + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 10, Tempo: 30 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
3ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Verta o azeite e o chouriço e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(+ 50ml azeite + chouriço + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p>Coloque a polpa, a carne, o louro, sal, pimenta, orégãos e programa P2 cozedura lenta 95°C durante 45 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(+450gr de polpa tomate + 500gr de carne picada + folha de louro + 1 colher de sopa de sal + 1 colher de café de pimenta + 1 colher de sobremesa de orégãos + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 45 minutos)</b></li></ul>
<b>Sug:</b>	<p>Este molho dá para vários pratos, pizza, massa à bolonhesa, empadão, lasanha, entre outros.</p>