# Bolonhesa com legumes

| Categoria | Tempo de preparação | Dificuldade | Custo | Com quem? | Nº de pessoas |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne | Médio | Fácil | Econômico | Com a família | 2 pessoas |

## Ingredientes

- 1,5 colher de sopa de Gallo Azeite Extra Virgem Orgânico
- 1 dente de alho picado
- 0,5 cebola picada
- 0,5 talo de aipo
- 0,5 cenoura aos cubos
- 0,5 curgete aos cubos
- 4 cogumelos às metades
- 200g de carne moída
- 250g de molho de tomate
- Folhas de manjericão, a gosto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto
- Queijo parmesão, a gosto
- Espaguete, a gosto

## Modo de preparo

1. Em uma frigideira, coloque o azeite juntamente com a cebola e o alho picado. Deixe cozinhar em fogo baixo por 3 minutos.
2. Junte o aipo, cenoura, abobrinha e cogumelos e misture. Deixe cozinhar em fogo baixo por cinco minutos.
3. Junte a carne e mexa bem. Deixe cozinhar por 10 minutos
4. Adicione a polpa de tomate, folhas de manjericão picadas, sal e pimenta do reino a gosto. Deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.
5. Cozinhe a massa conforme as instruções da embalagem.
6. Escorra e sirva com a carne, adicionando mais folhas de manjericão e queijo ralado.

*Produtos utilizados*

*Orgânico*

Azeite Extra Virgem

*Veja também*

---

*Carne* *Rápido* *Fácil*

*Pizza de presunto com rúcula*

---

*Carne* *Médio* *Fácil*

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

*Carne* *Médio* *Fácil*

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

*Carne* *Demorado* *Fácil*

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

*Carne* *Demorado* *Fácil*

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---

*Mais receitas em*

*www.galloportugal.com*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*