



Boloñesa con verduras



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Alto



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Extra Virgen Clásico

- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada
- 1 tallo de apio
- 1 zanahoria en dados
- 1 calabacín en dados
- 8 mitades de champiñones
- 400g de carne picada
- 500g de salsa de tomate
- Hojas de albahaca, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimienta negra, al gusto
- Queso parmesano, al gusto
- Espaguetis, al gusto

Modo de preparación

1

Poner el aceite de oliva en una sartén con la cebolla y el ajo picados. Cocer a fuego lento durante 3 minutos.

2

Añadir el apio, las zanahorias, los calabacines y las setas y mezclar. Dejar cocer a fuego lento durante cinco minutos.

3

Añadir la carne, remover y cocer durante 10 minutos.

4

Añadir la pulpa de tomate, las hojas de albahaca picadas, sal y pimienta al gusto. Dejar cocer a fuego lento durante 20 minutos.

5

Cocer la pasta según las instrucciones del paquete

6

Ecurrir y servir con la carne, añadiendo más hojas de albahaca y queso rallado.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

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