

Esparguete à Bolonhesa



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 15 minutos

Tempo Cozedura: 30 minutos

Doses: 4

INGREDIENTES

- 400g de carne de vaca picada
- 1/2 chouriço (~100g)
- 1 cebola grande
- 2 dentes de alho
- 1 lata pequena de tomate em pelado/pedaços (200/300g)
- 100ml de vinho branco
- sal
- pimenta
- azeite
- mistura de ervas bolonhesa
- queijo ralado parmesão (ou outro a gosto)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Pique o chouriço e misture-o com a carne de vaca picada. Descasque e pique a cebola e os dentes de alho, junte azeite e faça um refogado.
2. Tempere a carne com sal, pimenta e ervas.
3. Junte a carne, o tomate aos pedaços e 100ml de vinho branco ao refogado. Tape o tacho e deixe cozinhar cerca de 15 minutos (até a carne perder o tom avermelhado), sobre lume muito brando, mexendo de vez em quando.

4. Leve um tacho ao lume com água abundante, temperada com sal e um fio de azeite.
5. Quando a água ferver, introduza o esparguete e deixe cozer até ficar *al dente*. Escorra bem e sirva misturado com a carne.
6. À parte sirva, numa taça, o queijo parmesão ralado.