



Espaguete à bolonhesa



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Patinho bovino (moído)	1 kg	1 kg
SABOR A MI® Alho & Sal	2 colheres (chá)	10 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 xícaras (chá)	800 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Macarrão espaguete (pré-cozido)	1 pacote	500 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a carne moída e frite por 8 minutos, ou até que doure ligeiramente. Adicione o SABOR A MI®, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 minuto. Retire do fogo.
2. Sirva com o espaguete pré-cozido e finalize com salpicando com o parmesão ralado.