



## Molho à Bolonhesa



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	3 colheres (sopa)	45 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Patinho bovino (moído)	4 xícaras (chá)	800 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Molho de tomate AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	400 ml
Água	1 e meia xícara (chá)	300 ml

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que doure ligeiramente. Acrescente a carne moída, metade do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal, e frite por 8 minutos, ou até que a carne esteja bem dourada.

**2.** Adicione o Molho de Tomate Ajinomoto®, a água, o restante do Tempero SAZÓN® Profissional e do sal, misture e deixe cozinhar em fogo baixo, com a panela semitampada, por 10 minutos, ou até o molho começar a encorpar.