



# 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide