



32

**Receitas
De Molhos
Para**

**Petiscos, Carnes e
Macarrão**

Jessica Diogo



Sobre a Autora

Jessica Diogo nasceu em Guarabira na Paraíba.

Mudou-se ainda recém-nascida para a capital João Pessoa.

Em 2014 se formou em Letras mas não deu continuidade, sua paixão pela culinária falou mais forte.

Em 2021 decidiu criar ebooks de receitas para fazer uma renda extra.

Hoje ela trabalha com a internet e uma de suas principais rendas vem da venda de ebooks



32 RECEITAS DE MOLHOS PARA PETISCOS, CARNES E MACARRÃO

Jessica Diogo

Copyright © 2023

Nenhuma parte deste livro pode ser utilizada ou reproduzida sob quaisquer meios existentes sem autorização por escritos dos editores

Todos os Direitos Reservados Por

Editora Jessy

Rua: Maria Madalena Ramalho Bandeira, 28 -
Mandacaru

58027-095 - João Pessoa/PB



ÍNDICE



1.MOLHO À BOLONHESA-----	01
2.MOLHO BRANCO SIMPLES-----	02
3.MOLHO DE TOMATE CASEIRO FÁCIL-----	03
4.MOLHO DE QUEIJO PARMESÃO-----	04
5.MOLHO GORGONZOLA-----	05
6.MOLHO QUATRO QUEIJOS-----	06
7.MOLHO BÁSICO-----	07
8.MOLHO CAESAR-----	08
9.MOLHO DE PIMENTA-----	09
10.MOLHO À MATRICIANA-----	11
11.MOLHO BOLONHESA DE LENTILHAS-----	12
12.MOLHO DE PIMENTÃO PARA MASSA-----	13
13.PESTO DE TOMATE SECO-----	14
14.MOLHO BRANCO COM SHOYU DE COCO-----	15
15.MOLHO BECHAMEL DE CASTANHAS-----	16
16.MOLHO TÁRTARO SIMPLES-----	17
17.MOLHO DE NOZES-----	18
18.MOLHO DE HORTELÃ-----	19
19.MOLHO CHEDDAR-----	20
20.MOLHO MOSTARDA E MEL-----	21
21.MOLHO DE IOGURTE-----	22
22.MOLHO DE ERVAS-----	23
23.MOLHO DE COGUMELOS-----	24
24.MOLHO DE ALHO-----	25
25.MOLHO PARA PEIXE-----	26
26.MOLHO PARA A SALADA-----	27
27.MOLHO CHIMICHURRI-----	28
28.MOLHO AGRIDOCE-----	29
29.MOLHO DE VINHO DO PORTO-----	31
30.MOLHO ROQUEFORT-----	32
31.MOLHO TERIYAKI-----	33
32.MOLHO DE GERGELIM-----	35

MOLHO À BOLONHESA

INGREDIENTES

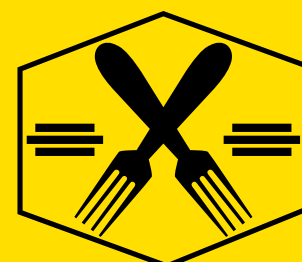
- 500 gramas de carne moída
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 xícaras de chá de molho de tomate
- 1/2 xícara de chá extrato de tomate
- 1 xícara de chá de água
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Orégano a gosto

COMO FAZER:

- Reúna todos os ingredientes;
- Coloque em uma panela, no fogo alto, 1 colher de sopa de óleo e a carne moída;
- Mexa e aperte um pouco a carne com a espátula, para que fique soltinha
- Quando a carne estiver bem frita, quase grudando na panela, abra uma covinha no centro e coloque o restante do óleo;
- Acrescente o alho e deixe fritar;
- Mexa um pouco, acrescente a cebola e refogue até que ela fique transparente;
- Acrescente o sal, a pimenta-do-reino, o orégano, o extrato e o molho de tomate. Misture;
- Adicione a água e misture bem;
- No fogo baixo, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos;
- Agora é só servir. Bom apetite!



Jessica Diogo



1