

Molho de Carne do Daniel

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

O Daniel é intolerante ao leite e gostava de molho bolonhês. Esta receita começou como uma maneira de adicionar proteínas à dieta dele e tornou-se o prato mais importante em nossa casa. Eu faço este molho em grandes quantidades e congelo em pequenos recipientes para refeições individuais. Os potes individuais podem ser aquecidos diretamente no microondas quando tirados do congelador para ser servido com macarrão, arroz ou com tortilla de farinha. Uma receita muito bem sucedida é “massa de tortilla” que eu coloco em uma receita separada. Eu tenho feito este molho de carne por muitos anos e ao longo do tempo eu melhorei a receita para dar mais sabor a carne e também para facilitar a preparação. Para uma grande quantidade, leva muito tempo para fazer (aproximadamente dois dias de cozimento lento no forno). Mas a maior parte do tempo você só precisa monitorar mas não dá trabalho. Daniel não gosta de ver vegetais ou cebolas em seu molho. Por isso, eu processo todos os vegetais, incluindo os tomates de lata no processador de alimentos para garantir que o molho não tenha pedaços de nada. Eu tenho fornos grandes e grandes panelas de ferro esmaltadas. Antes de começar, verifique que o seu equipamento e o seu forno para garantir que você possa acomodar tudo. Ajuste a receita para quantidades menores se necessário. Eu também tenho bacias de aço inoxidável muito grandes (tamanho do restaurante), o que torna muito mais fácil a tarefa de misturar a carne com o vinho e os temperos antes de começar. As quantidades são uma aproximação. Você pode variar a quantidade de carne, tomate, cebola, etc, e produzir um bom molho. Eu não adiciono alho a este molho de base para torná-lo mais versátil. Posso adicionar alho a macarrão, por exemplo, ao servir com este molho. Também não há pimenta. De novo, adicione pimenta preta recém-moída ao prato em que você usa o molho. Tomate em lata estilo Italiano são importantes. Em Edmonton, eu sempre compro tomates "La Provencela" no Centro Italiano.

Ingredientes:

- 2 quilos de carne moída
- 2 quilos de porco moído
- 1/4 xícara de molho de soja
- 2 colheres de sopa de mostarda de Dijon preparada
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 6 folhas de louro secas
- 8 latas grandes de tomates inteiros
- 1 1/2 quilos de cebolas
- 1/2 quilo de cenouras
- 1/2 quilo de aipo
- 3 colheres de sopa de azeite extra-virgem

Equipamento e Suprimentos:

- três grandes panelas de ferro esmaltadas que caibam no seu forno ao mesmo tempo. Duas delas podem ser substituídos por pratos grandes que possam ir ao forno. um forno à prova de forno. É importante que todos os recipientes não sejam reativos à acidez dos tomates e do vinho — panelas de ferro fundido, por exemplo, não podem ser usadas.

- um processador de alimentos de bom tamanho
- uma grande bacia para misturar
- uma espátula de borracha

Procedimento:

1. Misture a carne:

- Coloque as duas carnes moídas, o vinho, o molho de soja e a mostarda em uma grande bacia. Misture gentilmente. O melhor é fazê-lo com as mãos enquanto mantém os dedos abertos. Você quer afrouxar a carne com o vinho e **não** pressionar a carne ou amassá-la. Você pode usar luvas de látex para essa tarefa.
- Transfira a mistura de carne para uma panela de ferro esmaltada.
- Acomode as folhas de louro no meio da carne.
- Coloque a panela, descoberta, no forno.

2. Prepare os Vegetais

- Descasque as cenouras e corte-as longitudinalmente. Se as cenouras são grossas, corte em quartos.
- Descasque as cebolas e corte longitudinalmente em grandes pedaços.
- Lave o aipo e corte em grandes pedaços.
- Coloque os vegetais em uma panela, polvilhe levemente com sal.
- Adicione o azeite e misture bem.
- Coloque, descoberta, no forno.

3. Tomates

- Abra as latas de tomate e coloque no terceiro recipiente.
- Coloque, descoberto, no forno.

4. Primeiro cozimento:

- Aqueça o forno a 150 C.
- Asse por várias horas (4 a 5 horas). Verificando de vez em quando.
- Você pode desligar o forno e deixar as panelas no forno durante a noite.
- À medida que a carne cozinha ela vai se aglomerar em uma bola grande. Antes do líquido todo evaporar, você precisa afrouxar a carne e quebrar todos os caroços. A maneira mais fácil é fazê-lo na manhã seguinte, quando a carne esfriou. Você pode usar suas mãos (com luvas de látex, se desejar). Caso contrário, você pode usar uma colher grande de metal perfurada.

5. Segunda cozimento:

- Ainda com o forno a 150 C, continue cozinhando até que toda a água tenha evaporado e a carne tenha dourado em vários pontos.
- De vez em quando, mexa os vegetais para não queimar em cima.
- Se você reservou algumas latas de tomate antes, veja se pode adicionar agora.
- Se os lados da panela dos tomates, carne ou vegetais ficar dourada, use uma espátula de borracha para soltar as partes douradas e misturar na panela. A maneira mais fácil de fazer isso é levantar uma pequena quantidade de líquido de dentro da panela para os lados da panela e esperar cerca de 30 segundos.

6. Removendo Gordura da Carne

- Uma vez que a carne dourou um pouco e não há mais líquido no fundo do pote, haverá uma quantidade substancial de gordura separada da carne.
- Puxe toda a carne para um lado da panela e coloque a panela de maneira que o lado sem carne esteja em um nível mais baixo.

- Remova o máximo de gordura possível e coloque em um recipiente para jogar fora (uma das latas de tomate vazias, por exemplo).

7. Montando o molho e a terceiro cozimento

- Processe os vegetais assados no processador de alimentos para obter uma pasta homogênea e adicione à carne.
- Processe os tomates cozidos no processador de alimentos para obter um purê e adicione a carne.
- É possível que ele não caiba tudo em uma panela ainda — o molho continuará evaporando — mantenha em duas panelas se necessário
- Continue a assar a 150 C até o molho é muito grosso e praticamente só vê a carne com uma boa cobertura de molho.
- Prove cuidadosamente para decidir se você precisa adicionar sal adicional.
- Remova as folhas de louro.
- Coloque em pequenos recipientes de plástico, deixe esfriar e coloque no congelador para uso futuro.