RAGU – CARNE DE PANELA

INGREDIENTES

500 g de carne de agulha ou paleta (deve ser mais consistente) picada em cubos médios

1 cebola grande

3 dentes de alho

1 long neck de cerveja preta

2 colheres (sopa) extrato de tomate

água

azeite de oliva

salsinha picada

sal

mix de pimentas para moer

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela de pressão, regue com azeite de oliva e frite a carne.

Junte a cebola, o alho e refogue adicionando um pouco de agua, apenas o suficiente.

Tempere com sal e pimenta.

Adicione a cerveja preta inteira e deixe ferver por alguns minutos para o alcool evaporar.

Adicione o extrato de tomate e agua o suficiente para subir ao nível do conteúdo da panela.

Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos na pressão, depois disso, abra e verifique o ponto da carne, caso ainda não estiver desmanchando, adicione um pouco mais de agua e volte com ela na pressão.

Quando estiver pronto, basta adicionar a salsinha.

Um prato quente ótimo para ser consumido em dias frios, combina muito bem com mandioca, massa caseira ou os dois ao mesmo tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13293-ragu-carne-de-panela.html