

RAGU DE COSTELA

INGREDIENTES

1 kg de costela sem osso
1 cenoura ralada
1 xícara de alho poró picado
200 ml de vinho branco
6 dentes de alho picado
1 cebola picada
1 xícara de tomate pelatti
1 xícara de água
1 xícara de cheiro-verde picado
2 a 3 colheres de óleo/azeite
1 limão tahiti
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com limão, sal e pimenta.

Numa panela de pressão coloque o óleo e frite os pedaços de costela.

Deixe a carne fritar sem mexer para deixar um fundinho na panela.

Acrescente então o alho, deixe dourar por 1 minuto, logo acrescente a cebola picada.

Refogue-os misturando e incorporando com o fundinho da carne na panela.

Por + 1 minuto ou até que elas fiquem translúcidas.

Junte 1 xícara de alho poró picado e logo em seguida deglaceie com 1 copo de 200 ml de vinho, mexendo com uma espátula de madeira, raspando a crosta de carne do fundo da panela.

Deixe o vinho reduzir um pouco 2 minutos.

Acrescente 1 cenoura ralada e 1 xícara de tomates pelados Italianos.

Coloque 1 xícara de água.

Então, tampe a panela e deixe em fogo bem baixo

Após apitar, deixe cozinhar por 1 hora.

Retire os pedaços de costela e despreze os ossos (devem estar soltos na panela).

Com ajuda do garfo, desfie a carne.

Ela se solta, se desmancha sozinha

Volte a carne a panela e deixe o caldo reduzir até o ponto de molho encorpado e grosso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13493-ragu-de-costela.html>