GENOVESE

INGREDIENTES

600 g de carne de boi (lagarto)

60 g de cenoura

200 ml de vinho branco suave

1 kg de cebola

salsa a gosto

azeite de oliva extra virgem

queijo parmesão-parmigiano reggiano

salsão

folha de louro

sal e pimenta do reino

1 pacote de macarrão grano duro

MODO DE PREPARO

Corte as cebola transversalmente, não precisa ser em pedaços muito pequenos, porém finos.

Em seguida coloque a cenoura e o salsão (o caule) no processador para ficar bem picado.

Retire o excesso de gordura da carne e corte em 5 a 6 pedaços.

Refogue a cebola com azeite por alguns minutos.

Adicione a cenoura, o salsão e a folha de louro criando uma mistura aromática. Deixe pegar sabor por alguns minutos em fogo baixo.

Adicione os pedaços de carne, uma pitada de sal e a mistura aromática. Abaixe o fogo e deixe cozinhando com a tampa por ao menos três horas. Geralmente não precisa adicionar água, pois a cebola vai deixando o líquido necessário, porém é preciso controlar e mexer de vez em quando.

Passadas as três horas, a Genovese deve estar equilibrada na doçura.

Retire a folha de louro, aumente o fogo, acrescente o vinho e misture.

Deixe cozinhar em fogo baixo por ao menos 1h, banhada com o vinho.

Retire os pedaços de carne e corte em pedaços menores.

Cozinhe o macarrão em água com sal e mantenha ao dente.

Adicione o macarrão e misture com os pedaços de carne e o molho.

Adicione pimenta do reino por cima e queijo parmesão ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14389-genovese.html