

# PASTA FRESCA COM RAGU DE CORDEIRO

## INGREDIENTES

### PASTA FRESCA:

Pasta fresca: 400 g de farinha de trigo  
8 gemas  
2 colheres (chá) rasas de sal  
Farinha de trigo para abrir a massa e polvilhar

### RAGU DE CORDEIRO:

Ragu de cordeiro: 500 g de qualquer carne de cordeiro sem osso (estou usando pescoço)  
1 kg de tomate  
1 cebola  
3 dentes de alho  
1 xícara de vinho tinto  
1 colher de azeite  
Alecrim  
Manjericão  
Sal e pimenta

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture tudo até ficar uma massa homogênea e soltar das mãos.  
Em seguida, sove bem a massa, amassando e esticando por cerca de 10 minutos.  
Enrole a massa em papel filme (ou alumínio) e deixe descansar por cerca de 20 minutos.  
Em seguida basta esticar e cortar do jeito que preferir.

### RAGU:

Ragu: Com o azeite em uma frigideira, doure a cebola e o alho.  
Em um panela de pressão, refogue a carne do cordeiro e adicione o tomate picado, vinho e os temperos. Em seguida, acrescente também a cebola e o alho, feche a panela e deixe de 25 a 30 minutos na pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15817-pasta-fresca-com-ragu-de-cordeiro.html>