

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>