

MOLHO RAGU DE LINGUIÇA DA MEGAN

INGREDIENTES

4 dentes de alho
2 colher (sopa) de azeite de oliva
bacon a gosto
4 latas de tomate pelado
2 colheres de extrato e tomate
6 linguiças frescas (tire a pele)
1 xícara (chá) de vinho tinto
louro a gosto
manjeriço a gosto
sal a gosto
1 pitada de acúcar

MODO DE PREPARO

MOLHO RAGU:

Molho ragu: Pique o alho e o bacon e refogue no azeite de oliva por um minuto ou até dourar.

Adicione as latas de tomate pelado, amassando os tomates com a colher.

Tempere com as ervas e deixar reduzir por 20 minutos.

Em uma frigideira, doure a linguiça desmanchada com a mão ou cortadas em cubos pequenos.

Retire o excesso de gordura e adicione a linguiça na panela do molho.

Coloque na frigideira em que fritou a linguiça, o vinho tinto e deixe ferver por 30 segundos.

Adicione ao molho e deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo baixo.

Sirva com queijo parmesão minha sugestão para acompanhar

FETTUCCINE OU SPAGHETTI:

Fettuccine ou spaghetti: Cozinhe a massa do fettuccine ou spaghetti por aproximadamente 8 a 12 minutos (massa seca) ou siga a instrução da embalagem.

Coloque sal na água da massa e azeite para cozinhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19468-molho-ragu-de-linguica-da-megan.html>