

RAGU ITALIANO & FRANCES

INGREDIENTES

3 colheres de (sopa) de óleo

suco de 1 limão

1 kg de carne de costela de boi desossada e limpa cortada em cubos (pode ser qualquer tipo de carne como coxão mole, coxão duro qualquer carne que sirva para cozinhar)

1 cebola média picada

3 dentes de alho esmagados ou em filetes (de sua preferência)

3 cubos de caldo de costela

250 ml de vinho tinto (se você quiser)

1 litro de água

1 xícara (chá) de polpa de tomate

ervas a gosto (manjeriço, tomilho, salsinha, cebolinha, orégano frescos)

MODO DE PREPARO

Lave muito bem a carne e deixe no suco de limão por 10 minutos para absorver, faça furos para absorver melhor.

Coloque o óleo em panela de pressão e sele a carne aos poucos, reserve.

Depois de selar toda a carne, volte tudo pra panela e coloque a cebola e o alho.

Misture e deixe refogar bastante, mexendo sempre.

Quando a cebola estiver mais translúcida, coloque 1 L de água fervendo e cubos de caldo de costela.

Cozinhe na pressão por 35 minutos.

Desligue a panela e espere sair a pressão.

Abra a panela e veja se a carne está bem macia.

Ela deve desfiar fácil, com a ajuda de um garfo.

Se precisar, deixe mais um pouquinho na pressão.

Desfie toda a carne e volte para o caldo da panela.

Junte o tomate, o vinho, e a polpa de tomate.

Cozinhe com a tampa aberta, até o caldo engrossar.

Coloque as ervas e mexa por 2 minutos.

Sirva junto com um belo pedaço de polenta ou macarrão, vai da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25804-ragu-italiano-frances.html>