

RAGÚ

INGREDIENTES

- 1 linguiça calabresa partida em pedaços grandes
- 10 tomates maduros, todos partidos em 4 com pele e semente
- 1 kg de paleta com osso cortada em pedaços médios
- 2 cebolas grandes cortadas grosseiramente
- 200 ml de água quente
- 1 cenoura em rodela
- 3 folhas de louro
- 1 punhado de cravo da Índia
- 1 punhado de orégano
- 1 colher de sopa de óleo de milho para refogar
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as 2 cebolas em uma panela de pressão e refogue no óleo.

Adicione os 10 tomates e continue refogando.

Acrescente as 3 folhas de louro, o punhado de cravo e de orégano, um pouco de água, a linguiça calabresa, a cenoura e refogue.

Junte a carne com o osso e misture bem ao refogado.

Se necessário, acrescente mais água até cobrir os ingredientes e tampe a panela de pressão, deixando cozinhar por 1 hora e 30 minutos.

Tire a pressão e mexa tudo com um garfo grande para despedaçar a carne e a linguiça em mais pedaços.

Retire o osso da carne na hora de servir.

Sirva com macarrão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29764-ragu.html>