

# MACARRÃO COM RAGU DE CARNE

## INGREDIENTES

1 fio de azeite  
1 cebola  
1 pitada de sal  
3 dentes de alho  
700 g de peito bovino  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
1 colher (sopa) de açúcar mascavo  
1/2 colher (chá) de cominho em pó  
1/2 colher (chá) de páprica picante em pó  
1/4 de colher (chá) de canela em pó  
farinha de trigo  
1 sachê de molho de tomate  
1 e 1/2 xícara de água  
1 folha de louro  
macarrão a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela de pressão

Quando estiver mais dourado, junte o alho e o peito bovino em cubos

Junte um pouco de farinha de trigo para dourar melhor a carne, coloque o suficiente para cobrir os pedaços

Junte o sachê de molho de tomate e a água

Tampe a panela e, quando pegar pressão, deixe por 40 minutos 1 hora em fogo baixo

Deixe em fogo baixo, retire os pedaços de carne e desfie

Enquanto isso, coloque a água do macarrão para cozinhar

Junte a massa à panela do molho e misture tudo

Só coloque sal na panela de água do macarrão depois que a água começar a ferver

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/347-macarrao-com-ragu-de-carne.html>