RAGU DO GENNARO

INGREDIENTES

1/2 kg de costela bovina

1/2kg de coxão mole

200 g de linguiça de porco

Sal

Pimenta-do-reino

6 colheres de sopa de azeite

4 folhas de louro

1 cebola fatiada

3 embalagens de molho de tomate (345 g cada)

A mesma quantidade de água

2 colheres de extrato de tomate

1 e 1/2 copos de vinho tinto seco

1 maço de manjericão

MODO DE PREPARO

Cortar a carne, a linguiça e a costela em pedaços médios, tempere com sal e pimenta a gosto.

Colocar azeite em uma panela grande e usar fogo alto, adicione a carne, a costela, a linguiça e as folhas de louro torcidas.

Refogar bem (sempre em fogo alto).

Adicionar 1 copo de vinho e deixar evaporar.

Adicionar a cebola e cozinhar (sem dourar), acrescentar o molho de tomate e o mesmo volume de água, acrescentar o extrato de tomate dissolvido em 1/2 copo de vinho, mexer bem.

Colocar o manjericão (torcido apenas) por cima do molho.

Tampar a panela e cozinhar em fogo baixo por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41311-ragu-do-gennaro.html