

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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