

TORTILHONE DA MAMMA DA ABIMA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 100 ml de azeite
3 dentes de alho picados a gosto
500 g de músculo traseiro cortado em cubos
500 g de costelinha de porco
2 xícaras de chá de cebola cortada em cubos
250 ml de vinho tinto seco
2 colheres de sopa de extrato de tomate
600 ml de polpa de tomate (sem pele e sem sementes)
Água o necessário
2 folhas de alho poró (parte verde)
1/2 cenoura
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de folhas frescas de manjeriço
1/2 xícara de chá de folhas frescas de salsinha
Orégano a gosto
Queijo tipo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque o azeite em uma panela de pressão, leve ao fogo e doure o alho. Junte as carnes e refogue até que fiquem douradas. Acrescente a cebola, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente. Junte o vinho, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos após o início da pressão.

Abra a panela após sair toda a pressão e acrescente a massa de tomate, a polpa de tomate, água o necessário para cozinhar as carnes, as folhas de alho poró e a cenoura. Tampe a panela novamente e deixe cozinhar por mais 30 minutos na pressão. Desligue o fogo, deixe sair toda a pressão, destampe a panela, retire as carnes e peneire o molho. Volte o molho ao fogo em uma panela rasa para encorpar até começar aparecer borbulhas de óleo.

Tempere com manjeriço, salsinha e orégano a gosto.

MONTAGEM:

Montagem: Misture a massa cozida ao molho e sirva com parmesão a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41325-tortilhone-da-mamma-da-abima.html>