

# RAGU DE CORDEIRO COM TALHARIM

## INGREDIENTES

### RAGU:

Ragu:1 kg de carré de cordeiro

### MARINADA:

Marinada:5 dentes de alho amassados

1 colher de chá de tempero completo

1 xícara de chá de cebola cortada em cubinhos

$\frac{1}{4}$  de xícara de vinho cabernet de boa qualidade

3 colheres de sopa de mostarda com pimenta verde

3 ramos de tomilho limão

1 folha de louro

Sal e pimenta-do-reino verde ou branca a gosto

$\frac{1}{2}$  xícara de chá de cheiro verde

### MOLHO:

Molho:Caldo que formou na assadeira

$\frac{1}{2}$  xícara de chá de água se necessário

1 colher de chá de fécula de arroz ou de batata

Sal e pimenta do reino verde ou branca a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Leve ao fogo uma panela com o óleo e frite rapidamente o alho. Junte a massa, tempere a gosto com sal e pimenta e reserve.

### RAGU:

Ragu:Misture bem todos os ingredientes da marinada e tempere a carne.

Embrulhe a carne em papel alumínio com todo o tempero e leve ao forno médio em uma assadeira por aproximadamente uma hora e meia. Retire os ossos da carne e desfie.

## MOLHO:

Molho:Misture os ingredientes e leve ao fogo para engrossar.

Passe este molho por uma peneira e utilize na montagem.

## MONTAGEM:

Montagem:Coloque a massa em uma travessa e acrescente a carne desfiada com o molho. Decore a gosto e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48214-ragu-de-cordeiro-com-talharim.html>