

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

¼ 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

½ xícara de chá de cheiro verde

MOLHO:

Molho: Caldo que formou na assadeira

½ 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.

Passo 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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