RAGÚ À BOLONHESA (RAGÙ ALLA BOLOGNESE)

INGREDIENTES

500 g sobrecoxa de frango (picado)

500 g acém (picado)

500 g de pernil de porco se osso sem pele e sem gordura ou lombo (picado)

500 g de bacon (tiras picadas se pele) ou lombinho o panceta

10 dentes de alho (picadinhos)

3 cebolas (cortadas em cubos pequenos) “brunoise”

2 cenouras (cubinhos)

2 kg tomates sem semente sem pele triturados no liquidificador

salsinha (quanto baste)

cebolinha (quanto baste)

1 colher sopa alecrim

orégano (quanto baste)

noz-moscada (quanto baste)

pimenta do reino (quanto baste)

pimenta calabresa (quanto baste)

2 colheres sopa açúcar

50g manteiga

azeite (quanto baste)

150 ml vinho tinto seco

leite (quanto baste)

agua (quanto baste)

MODO DE PREPARO

Picar as carnes no estilo “ponta da faca”, nunca moer e reservar.

Cortar o bacon em tiras e reservar.

Picar cebola, alho, cenoura, cebolinha e alho reservar todos separados.

Limpar tomates, triturar no liquidificador e reservar na geladeira.

Aquecer azeite e manteiga em uma panela grossa em fogo alto (lembrar que a panela tem que ser grande para caber todos ingredientes).

Acrescentar bacon deixar soltar um pouco da gordura e mexer bem.

Acrescentar acém picado deixar refogar 2 minutos.

Acrescentar frango picado e deixar mais 2 minutos.

Acrescentar o pernil de porco picado e se estiver muito seca a panela acrescentar mais um pouco de azeite e deixar dourar bem sem se preocupar com o queimado formado no fundo da panela, pois o mesmo e essencial para o sabor final.

Acrescentar a cenoura, e a cebola e refogar bem, mexendo muito e aproveitando para limpar o fundo da panela com uma colher de pau de preferência ou silicone resistente.

Acrescentar o alho picado, o quanto goste de pimenta calabresa e mexer bem cuidando para q o alho não queime, pois o mesmo amargará a receita caso aconteça.

Acrescente o vinho tinto e esperar o álcool evaporar.

Acrescentar o tomate batido no liquidificador e corrigir o sal e a pimenta junto a uma pitada de noz-moscada.

Acrescentar 200 ml de agua e 200 ml de leite.

Acrescentar (Alecrim e orégano) e cobrir e esperar levantar fervura, verificar se o fundo está limpinho ou queimando caso esteja sempre corrigir com um pouco de leite, podendo alternar com água, até que esteja com as carnes desmanchando, quando isso acontecer parar de hidratá-lo e deixar reduzir um pouco caso ainda esteja muito ralo, se já estiver em ponto de molho amassar as carnes como se estivesse tentando desfia-las.

Acrescentar a cebolinha e a salsinha para aromatizar, pode acontecer de que seja preciso colocar mais um pouco de leite para finalizar, pois amassar as carnes seca um pouco o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49890-ragu-a-bolonhesa-ragu-alla-bolognese.html