RAGU DE CORDEIRO

INGREDIENTES

2 paletas de cordeiro

2 taças de vinho branco seco

3 dentes de alho

1 cebola média

sal a gosto

pimenta mista (rosa, branca e preta) a gosto

garni de ervas (tomilho, alecrim, orégano)

3 folhas de louro

3 tomates maduros, sem casca e sementes

MODO DE PREPARO

Temperar as paletas com vinho, sal e pimenta.

Deixar marinar por 24 horas na geladeira.

Colocar para assar em forno baixo (180ºC) coberto com papel alumínio por 3 a 4 horas).

Deixar esfriar e desfiar toda a carne da paleta.

Em uma panela, refogue o alho e a cebola.

Acrescente o tomate cortado em pedaços pequenos. Deixe soltar bastante água.

Acrescente a carne e as ervas amarradas com barbante e o louro. Acerte o sal. Deixe cozinhar até secar um pouco (deve ficar úmido).

Pode servir como molho de massa ou com arroz , purê de batata e sadada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53046-ragu-de-cordeiro.html