

MACARRÃO COM RAGU DE CARNE

INGREDIENTES

1 fio de azeite
1 cebola
1 pitada de sal
3 dentes de alho
700 g de peito bovino
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
1 colher (sopa) de açúcar mascavo
1/2 colher (chá) de cominho em pó
1/2 colher (chá) de páprica picante em pó
1/4 de colher (chá) de canela em pó
farinha de trigo
1 sachê de molho de tomate
1 e 1/2 xícara de água
1 folha de louro
macarrão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela de pressão

Quando estiver mais dourado, junte o alho e o peito bovino em cubos

Junte um pouco de farinha de trigo para dourar melhor a carne, coloque o suficiente para cobrir os pedaços

Junte o sachê de molho de tomate e a água

Tampe a panela e, quando pegar pressão, deixe por 40 minutos 1 hora em fogo baixo

Deixe em fogo baixo, retire os pedaços de carne e desfie

Enquanto isso, coloque a água do macarrão para cozinhar

Junte a massa à panela do molho e misture tudo

Só coloque sal na panela de água do macarrão depois que a água começar a ferver

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/347-macarrao-com-ragu-de-carne.html>