



**PONTE ALTA**  
CARNES NOBRES



## Ragu de Cordeiro

### Ingredientes

---

- 500g de pescoço de cordeiro
- 2 ramos de alecrim picados
- 1 cebola picada
- 1 pedaço de alho poró picado
- 2 maços de salsinha fresca picada
- 1/2 colher de zatar em pó
- 1/2 colher de pimenta síria
- 5 folhas de manjeriço fresco picado
- 4 dentes de alho picado
- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 100 ml de vinho tinto seco
- 1 lata de tomate pelado picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de Preparo

---

Pique a carne em cubinho e tempere com o alecrim picado, o zatar e a pimenta síria. Leve a carne em uma panela bem quente com o azeite e refogue até dourar, tempere com sal e pimenta-do-reino. Enquanto doura, pique o alho, a cebola, e o alho poró, a cebolinha e adicione na panela, deixando refogar bem. Adicione o vinho e deixe secar.

Acrescente os tomates em lata picado, adicione um pouco de água e deixe cozinhar de 30 a 40 minutos, ou até ficar bem cozido. Acrescente as folhas de manjeriço e aproveite.