Ragu de carne simples

Ingredients

1,5 kg de coxão mole ou peito bovino em peça e sem osso

1 cebola descascada

1 cenoura lavada e descascada

2 talos de salsão lavados, sem as folhas e cortados em cubinhos

3 dentes de alho descascados

70 gramas de bacon cortado em cubinhos

1 lata de tomate pelado em pedaços e com líquido

1 colher de sopa de extrato de tomate

1/3 xícara de chá de azeitona preta e sem caroço

1 xícara de chá de vinho tinto

1 litro de água

1 folha de louro

1 colher de chá de orégano seco

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Junte todos os ingredientes do ragu de carne;

Com o auxílio de uma faca, retire o excesso de gordura e corte a carne em cubos médios de aproximadamente 5 cm. Depois transfira os pedaços para um recipiente e mantenha-o em temperatura ambiente;

Em uma tábua, pique a cebola e os dentes de alho finamente. Depois, corte a cenoura em cubinhos e as azeitonas em 4 partes. Reserve separadamente;

Em fogo médio, coloque a panela de pressão com 1/2 colher de azeite. Doure os cubos de carne de pouco em pouco para que elas fiquem douradas e não soltem os líquidos;

Na primeira leva, tempere com sal e pimenta-do-reino, e doure todos os lados. Reserve em um recipiente e continue o processo até todos os cubinhos estarem selados;

Mantenha a mesma panela em fogo médio, doure o bacon por aproximadamente 1 minuto (adicione mais azeite);

Adicione a cebola e mexa-a na panela de modo a pegar os grudadinhos do fundo (eles dão o sabor do preparo);

Incremente com a cenoura, salsão e a folha de louro. Refogue por aproximadamente 5 minutos ou até os legumes ficarem al dente. Coloque sal e pimenta;

Coloque o extrato de tomate, o alho e o orégano. Misture por cerca de 1 minuto e junte o tomate pelado. Mexa bem;

Adicione a água e o vinho, misture tudo e aumente o fogo;

Quando ferver, retorne a carne dourada para a panela. Tampe-a e cozinhe em fogo médio. Conte cerca de 40 minutos depois que começar a apitar e reduza o fogo;

Pare o fogo e espere a pressão sair. Retire a tampa e transfira a carne para um prato, desfiando-a com o auxílio de 2 garfos;

Retorne a carne desfiada para a panela, misture as azeitonas e acerte os temperos;

Está pronto! Sirva o ragu de carne simples com o acompanhamento de sua preferência. Bom apetite!