



PONTE ALTA
— CARNES NOBRES —



STINCO DE CORDEIRO COM TAGLIATELLE FRESCO

Ingredientes

- 1 stinco de cordeiro desossado e desfiado
- 250g de tagliatelle fresco
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 cebola roxa picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 cenoura ralada
- 1 lata de tomate pelado (400g)
- 1/2 xícara de vinho tinto seco
- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- Queijo pecorino ou parmesão para servir

Modo de Preparo

1. Refogue a cebola, o alho e a cenoura no azeite.
2. Adicione a carne de cordeiro desfiada e deixe dourar.
3. Junte o vinho e reduza. Depois, acrescente o tomate pelado e cozinhe lentamente até apurar (cerca de 40 minutos).
4. Ajuste temperos.
5. Cozinhe o tagliatelle em água salgada até ficar al dente.
6. Misture o ragu à massa, acrescentando um pouco da água do cozimento para dar cremosidade.

Finalização: Sirva com bastante queijo ralado e fio de azeite extra-virgem.

Sugestão de vinho:

Chianti Classico (Itália - Toscana) Montepulciano d'Abruzzo (Itália)
Sangiovese (Toscana, Itália) Barbera (Piemonte, Itália)
Grenache/Garnacha (Espanha ou sul da França)