

## **Molho de tomate (ragú) tradicional com coxão duro suíno para servir com massas**

*(Rende 6 porções)*

*1 Kg de coxão duro suíno  
3 colheres (sopa) de azeite  
3 Kg de tomate maduros passados pelo  
liquidificador ou 2 litros de passata de tomate  
2 xícaras (chá) de água  
Ramos de tomilho  
2 cenouras cortadas em pedaços  
3 talos de salsão  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto*

*Corte a carne em pedaços grandes e tempere com sal e pimenta. Em uma panela grande, com o azeite, junte a carne, e doure de todos os lados, em fogo alto. Acrescente o molho de tomate, a água, a cenoura, o salsão e o tomilho e cozinhe por 45 minutos, em fogo médio/baixo, mexendo de vez em quando, com a panela semitampada, ou até o molho ficar mais encorpado e a carne macia. Espete a carne e se ainda estiver um pouco firme, cozinhe por mais 15 minutos. Sirva a carne desfiada ou cortada em pedaços com o molho para acompanhar massas longas, tipo talharim ou espaguete.*