

Cooking with Beer: Ragu de Miúdos com Red IPA Avalanche

Sugestão bem diferente de preparo de ragu com a saborosa Red IPA da Brasserie Atrium.



Aos poucos descubro que a **Avalanche**, Red IPA da [Brasserie Atrium](#) é uma das minhas cervejas favoritas para cozinhar. Seu amargor equilibrado, combinado com os resíduos maltados e frutados fazem com que seja uma excelente substituta para

preparos que requerem vinhos encorpados secos.

E foi por isso que escolhi a mesma para o preparo desse **Ragu de Miúdos**, que servi com um belo *tagliatelle* feito em casa ([veja receita aqui](#)), e também com polenta cremosa ([veja receita aqui](#)), pois é uma receita que rende. Para quem não é lá muito fã de miúdos, posso garantir que se seguir direitinho a receita, não se arrependerá.

Ragu de Miúdos com cerveja Red IPA Avalanche

Ingredientes

- 330 ml de cerveja Red IPA Avalanche;
- 100 g de coração de galinha;
- 100 g de fígado de galinha;
- 100 g de moela;
- 100 g de carne moída bovina;
- 2 cenouras grandes;
- 1 cebola grande;
- 1/2 talo de alho poró;
- 2 dentes de alho;
- Sal, pimenta e manteiga.



Modo de preparo

Comece preparando os legumes: descasque a cebola e corte em cubinhos. Limpe o alho poró e corte em cubinhos. Lave e descasque a cenoura e rale em um ralador fino. Descasque os dentes de alho, remova o miolinho e esmague ou corte finamente.

Derreta a manteiga em uma panela grande (cerca de duas colheres) e coloque a cebola para refogar. Quando ela estiver bem cozida e começando a dourar, adicione o alho. Refogue por mais dois minutos e adicione o alho poró. Mais dois minutos refogando e adicione as carnes (já picadas) aos poucos, mexendo sempre. Se achar necessário, adicione mais manteiga ou um pouco de azeite.

Quando as carnes estiverem cozidas, adicione a cenoura. Refogue mexendo mais um pouco por mais dois minutos. Mantenha sempre fogo médio, cuidando para não queimar, mas que também não seja muito fraco. Esse fundo na panela ajuda a incrementar o sabor. Tempere com sal e pimenta e comece a adicionar a cerveja.





Coloque a cerveja aos poucos no **ragu**, e vá provando para ver se não está muito amargo. O sabor deve estar presente, mas não pode ser ser amargo demais. Ajuste sal e pimenta e deixe cozinhar em fogo médio a baixo por mais alguns minutos, até que o álcool da cerveja evapore.

Quando isso acontecer, se quiser que o **ragu** esteja mais líquido, adicione mais água. Manteiga e cenoura raladas finamente ajudam a garantir que seja um molho bem encorpado. Pronto, use como molho para talharim caseiro ou polenta.





— — —

Sobre a cerveja Avalanche

Tem coloração vermelha escura, característica do estilo Red IPA. NO aroma, notas de frutas amarelas como o maracujá e a manga. Amargor equilibrado com sabor maltado.

— — —

Para conferir todos os posts da serie Cooking with Beer, [acesse aqui](#).