

MOLHO FUNGHI

INGREDIENTES

50 g de funghi seco
300 ml de água morna (para amolecer o funghi)
300 ml de água (para cozinhar o funghi)
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 cebola picada
1/2 xícara de vinho branco seco
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o funghi de molho em 300 ml de água morna por meia hora e escorra.
Cozinhe o funghi em um panela com 500 ml de água, até ficar macio.
Retire e reserve a água.
Pique o funghi em pedaços pequenos.
Coloque a manteiga e a cebola numa frigideira e frite até dourar.
Junte o funghi e refogue por cinco minutos.
Acrescente o vinho e cozinhe até secar.
Tempere com o sal e a pimenta-do-reino e adicione metade da água do cozimento, previamente coada em um pano.
Deixe cozinhar em fogo baixo por dez minutos.
Use ou congele.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13269-molho-funghi.html>