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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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