

MOLHO PARA ACOMPANHAMENTO DE PEIXES, BOVINOS E SUÍNOS

INGREDIENTES

300 g de aparas bovina

3 colheres de sopa de azeite

1 colher (sopa) cheia de manteiga

2 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de molho de pimenta vermelha

5 colheres (sopa) de molho shoyu

2 pitadas de pimenta-do-reino

100 ml de vinho tinto

3 folhas de louro

50 ml de água

1 colher de maisena

2 dentes de alho

1 cebola

sal

MODO DE PREPARO

Alho e cebola brûlée: corte a cebola e os alhos ao meio, em uma caçarola com o fogo brando queime a cebola e o alho

Despeje o azeite, a manteiga e o açúcar e deixe caramelizar

Coloque as aparas na caçarola com o fogo bem alto até queimar as aparas

Quando estiver queimado todas as aparas, acrescente o molho de pimenta e o shoyu

Acrescente o vinho tinto e as folhas de louro

Em um copo misture a água com a maisena para dar cremosidade ao molho

Cuidado pois deverá acrescentar esta mistura aos poucos até obter um molhos com uma textura mais densa

Finalize com a pimenta moída e o sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/13901-molho-para-acompanhamento-de-peixes-bovinos-e-suinos.html>