

# MOLHO MADEIRA SABOROSO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
1 cebola pequena bem picada  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de vinho madeira  
2 cubos de caldo de carne  
1 xícara (chá) de água quente  
100 g de creme de leite  
sal e pimenta do reino a gosto  
cogumelos em conserva cortados em lâminas para decorar

## MODO DE PREPARO

em uma panela média, derreta a manteiga e refogue a cebola até murchar  
polvilhe, sobre a cebola frita, a farinha de trigo e frite por 2 minutos  
acrescente o vinho madeira, os cubos de caldo de carne dissolvidos na água e mexa até engrossar  
acrescente o creme de leite e misture bem. retire do fogo  
coloque o molho em uma molheira, enfeite com as lâminas de cogumelos e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16209-molho-madeira-saboroso.html>