

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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