

MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

- 1 copo de vinho
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 1 colher (café) de páprica defumada
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 pitada de cominho
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 tomate picado

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o azeite a cebola e refogue até ficarem transparentes e macias.

Coloque o alho, quando estiverem dourados.

Coloque o tomate, cominho, sal e refogue por mais um tempo.

Adicione o vinho e a salsa e deixe ferver bem.

Coloque em cima da carne e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16479-molho-madeira.html>