

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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