MOLHO FUNGHI SECCHI (SEM CREME DE LEITE OU MAISENA)

INGREDIENTES

100 g de funghi secchi

1 laranja

1 xícara (chá) de água

1 xícara de vinho branco seco

1 dente de alho

1 cebola pequena em cubos

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o funghi secchi em uma xícara de água quente por 10 minutos no fogo baixo.

Desligue o fogo e aguarde 10 minutos.

Prepare o suco da laranja, batendo no liquidificador a laranja sem cascas e sem sementes com o vinho.

Refogue a cebola e o alho com água (essa técnica é excelente para fazer comida sem óleo: para refogar, basta colocar uma colher de água e à medida que a água vai secando, coloca outra colher de água, até o alho e a cebola ficarem dourados).

Acrescente o suco de laranja na cebola e alho refogados.

Adicione o funghi secchi com o caldo e tempere com sal a gosto.

Deixe em fogo baixo até exalar o gosto de álcool do vinho e ficar cremoso na consistência que deseja.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17137-molho-funghi-secchi-sem-creme-de-leite-ou-maisena.html