

MOLHO BÉARNAISE SABOROSO

INGREDIENTES

6 gemas

4 cebolinhas verde

2 limões sicilianos (sumo)

1/2 copo de vinagre

300 g de manteiga sem sal

2 colheres (sopa) de água

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique as cebolinhas e leve ao fogo em uma panela pequena com o vinagre, sal e pimenta a gosto.

Cozinhe por aproximadamente 30 minutos em fogo brando.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Junte então o sumo dos limões, a água, as gemas bem batidas e a manteiga amolecida.

Bata tudo muito bem.

Leve a mistura ao fogo em banho-maria e cozinhe até que o molho fique espesso.

Pode ser servido quente ou frio, a seu gosto.

É indicado para acompanhar qualquer tipo de carne cozida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17460-molho-bearnaise-saboroso.html>