

MOLHO CUMBERLAND COM TOQUE ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de casca de laranja sem a parte branca
- 1 colher (sopa) de casca de limão sem a parte branca
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de geleia de jabuticaba, ou morango, ou framboesa
- 6 colheres (sopa) de vinho do porto
- 1 colher (sopa) de cebola ralada
- 1/2 xícara (chá) de sumo de laranja
- sumo de 1/2 limão
- 1 colher (chá) de mostarda
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a casca da laranja e do limão bem fininhas.

Em uma caneca ferva as cascas de laranja e limão picadas com a água em fogo baixo por uns 10 minutos.

Coe e misture as cascas com a geleia de sua preferencia, o vinho do porto, a cebola ralada, o sumo da laranja e do limão e a mostarda.

Misture tudo muito bem.

Prove e tempere com sal e pimenta a gosto.

Esse molho pode ser usado com petiscos de peixe frito, tábua de frios, saladas ou carnes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17606-molho-cumberland-com-toque-especial.html>