

MOLHO FRANCÊS PARA CARNES BÈARNAISE

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
60 ml de vinho branco seco
1/2 cebola roxa picada
1 xícara de estragão picado grosseiramente, pode substituir por 4 talos de tomilho
1/2 xícara de estragão bem picado, pode substituir por cerefólio ou salsinha
3 gemas de ovo
150 ml de manteiga clarificada
2 colheres de suco de limão siciliano
50 ml de água morna
pimenta do reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela, coloque o vinagre, o vinho, a cebola, o estragão picado grosseiramente e a pimenta, e deixe reduzir até sobrar duas colheres de sopa.

Coe a redução, reserve, depois coloque em um bowl as gemas e a redução e em banho-maria bata com um fouet até a mistura ficar cremosa.

Retire do banho-maria e vá incorporando aos poucos a manteiga, batendo com o fouet até ficar na consistência de molho.

Coloque o suco de limão, bata mais um pouco, se o molho ficar muito consistente como uma maionese coloque água aos poucos e bata de novo.

Adicione o estragão picadinho, o sal e misture, deixe em banho-maria morno até o momento de servir.

MANTEIGA CLARIFICADA:

Manteiga clarificada: Em uma panela, coloque um tablete de manteiga em fogo baixo.

Depois de alguns minutos será formada uma camada de espuma por cima da manteiga e ficará borbulhando como se estivesse fazendo uma fritura.

Quando parar de borbulhar, retire a espuma com uma escumadeira ou uma colher.

Forre o interior de uma peneira com três pedaços de pano perfex ou gaze e coe a manteiga, se sobrar uma substância leitosa no fundo da panela descarte-a.

Coloque em um recipiente de vidro com tampa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22679-molho-frances-para-carne-bearnaise.html>