

# MOLHO DE MANTEIGA COM ERVAS PARA CARNE VERMELHA

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de manteiga bem cheias
- 2 ramos de manjerona fresca
- 4 folhas de manjericão fresco
- 1 colher (chá) de orégano desidratado
- 2 colheres (chá) de conhaque de sua preferência
- cebolinha a gosto
- salsinha a gosto
- carne vermelha de sua preferência

## MODO DE PREPARO

Coloque as ervas em um recipiente e depois pique o manjericão, manjerona, cebolinha e salsinha até que fiquem bem pequenos.

Adicione duas colheres bem cheias de manteiga e depois coloque o recipiente com os ingredientes no microondas por 35 segundos.

Tire o recipiente com cuidado e adicione as duas colheres de conhaque, misture bem.

Adicione o orégano, pincele a mistura sobre a carne, salgando conforme preferir e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23263-molho-de-manteiga-com-ervas-para-carne-vermelha.html>