

# MOLHO MADEIRA SIMPLES

## INGREDIENTES

- 1/2 copo de vinho tinto seco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 copos de água fervente
- 2 tabletes de caldo de carne dissolvidos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque a manteiga e deixe derreter em fogo baixo.
- Adiciona a farinha de trigo aos pouco e mexa até que ela fique dourada.
- Em seguida, adicione o caldo de carne dissolvido na água fervente e mexa bem.
- Incorpore o vinho e mexa até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25960-molho-madeira-simples.html>