

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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