

12 MOLHOS PARA FONDUE DE CARNE NA PEDRA

INGREDIENTES

CARNES:

Carnes:500 g de filé mingnon
500 g de filé de frango
250 g de lombo de porco
250 g de rodelas de linguiça calabresa
azeite
sal a gosto

MOLHO DE ALHO:

Molho de alho:200 ml de maionese
4 dentes de alho em pasta
1 colher de sopa de molho inglês
misture bem e deixe descansar

MOLHO ESPANHOL:

Molho espanhol:200 ml de maionese
1 pitada de açafrão em pó
1 pimentão vermelho assado e esmagado
misture bem e deixe descansar

MOLHO TÁRTARO:

Molho tártraro:200 ml de maionese
3 pepinos em conserva bem picadinhos
cebolinha bem picadinha a gosto
salsinha bem picadinha a gosto
1/2 cebola roxa bem picadinha
sal e pimenta a gosto
misture bem e deixe descansar

MOLHO AMERICANO (ROSÉ):

Molho americano (rosé):200 ml de maionese

1 colher de sopa de ketchup

1/4 colher chá de molho de pimenta

misture bem e deixe descansar

MOLHO DE RAIZ FORTE (ORIENTAL):

Molho de raiz forte (oriental):200 ml de maionese

1 colher de sopa de molho de soja

1/2 colher de chá de raiz forte (wasabi)

misture bem e deixe descansar

MOLHO DE MOSTARDA E MEL:

Molho de mostarda e mel:200 ml de maionese

1 colher de sopa de mel ou a gosto

2 colheres de sopa de mostarda dijon(francesa)

sal e pimenta a gosto

misture bem e deixe descansar

MOLHO CURRY:

Molho curry:200 ml de maionese

1 colher de sopa de curry em pó

1 colher de sopa de requeijão

sal e pimenta a gosto

misture bem e deixe descansar

MOLHO CHIMICHURRI:

Molho chimichurri:300 ml de azeite extra virgem

150 ml de vinagre de vinho branco

10 g de salsinha desidratada

10 g de alho desidratado

10 g de cebola desidratada

5 g de pimentas desidratadas (malagueta, calabresa, do reino...)

5 g de cebolinha desidratada

5 g de louro picado

5 g de orégano

misture bem e deixe descansar por 48 h

MOLHO ESPECIAL:

Molho especial:200 ml de maionese

2 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de chá de endro seco

1 colher de chá de salsinha picada

1 pitada de alho desidratado

sal e pimenta a gosto

misture bem e deixe descansar

MOLHO PESTO CREMOSO:

Molho pesto cremoso:1 porção de manjericão

1 porção de rúcula

2 dentes de alho

80 g de castanha ou nozes picada

100 g de queijo parmesão ralado

100 g de queijo mussarela picado

sal a gosto

azeite a gosto

veja o modo de preparo

MOLHO VERDE:

Molho verde:200 ml de maionese

1 porção de cheiro verde picado

1 dente de alho

sal a gosto

azeite a gosto

veja o modo de preparo

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:2 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 tabletas de caldo de carne

120 ml de vinho madeira

1 cebola picada

sal e pimenta a gosto

veja o modo de preparo

MODO DE PREPARO

CARNE:

Carne:Corte em pequenos bifes ou rodelas de 5 mm de espessura.

Coloque a Pedra Sabão em um Forno e ligue na temperatura máxima, deixe lá por 30 minutos, para evitar o choque térmico.

Depois coloque a pedra sobre o Rechaud em fogo médio.

Cubra a Pedra com o sal para temperar e evitar que a carne grude enquanto é grelhada.

Disponha as carnes cruas sobre um prato para que cada um escolha o seu pedaço.

Sirva junto com os molhos de sua preferência.

MOLHO PESTO CREMOSO:

Molho pesto cremoso:Coloque o azeite, o alho e as castanhas/nozes no processador por 1 minuto.

Transfira para um liquidificador e vá acrescentando os queijos, o manjericão e a rúcula picada aos poucos.

MOLHO VERDE:

Molho verde:Bata o cheiro verde com azeite, o alho e sal no liquidificador.

Acrescente a maionese aos poucos, batendo até atingir um ponto firme.

Acrescente mais azeite se ficar mole.

Sirva gelado.

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:Derreta a manteiga em uma panela e coloque a cebola picada.

Acrescente a farinha e deixe dourar levemente.

Junte o caldo de carne dissolvido em 480 ml de água quente (2 xícaras).

Deixe o molho em fogo alto por 5 minutos.

No final acrescente o vinho madeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29342-12-molhos-para-fondue-de-carne-na-pedra.html>