

MOLHO MADEIRA DA ILKA

INGREDIENTES

100 g de manteiga extra com sal
1 cebola grande
2 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial
4 dentes de alho
1 colher de sobremesa cheia de mostarda amarela
Pedaços de filé mignon
1 tablete de caldo de costela
70 ml de vinho Madeira
600 ml de água fervente
Sal a gosto
1 vidro pequeno de cogumelos tipo champignon

MODO DE PREPARO

Em uma panela derreta a manteiga em fogo baixo, polvilhe a farinha de trigo aos poucos misturando bem até dourar.

Em seguida adicione metade da cebola cortada no sentido longitudinal até que a cebola fique transparente.

Adicione o caldo de costela dissolvido em 400 ml de água fervente.

Misture bem, já vai ser possível notar que o caldo lentamente vai encorpendo, mantenha sempre o fogo baixo

Adicione o vinho Madeira e o champignon e misture sem parar.

Adicione a mostarda, misture bem e deixe fervendo em fogo baixo.

Enquanto o molho ferve, em uma frigideira grande frite os pedaços de filé mignon juntamente com o resto da cebola e os dentes de alho cortados em filetes.

Devem fritar em manteiga, de preferência em pedaços pequenos e literalmente até queimar (um pouquinho! Não torrar!).

Ao observar que a carne está queimadinha, jogar o molho que está fervendo na frigideira que está a carne e ir mexendo sem parar.

Trocar o molho de panela faz com que o gosto da carne que ficou grudadinha na frigideira passe para o molho. Depois que mexer bem e captar tudo que estava na frigideira, se preferir pode voltar o molho para a panela mais alta, pra ficar mais fácil de mexer.

Enquanto o molho ferve, vá adicionando o restante da água aos poucos, pois ele engrossa muito à medida que vai apurando.

Observe o ponto do molho e compare com o molho Madeira que é servido em restaurante, ao atingir esse ponto

desligue o fogo e o molho está pronto

Prove o sal, em geral um tablete de caldo de costela e a manteiga com sal já são suficientes para deixar o molho temperado, mas adicione mais se achar necessário.

Nem sempre se utiliza o restante dos 600 ml de água fervente, depende do gosto de cada um o ponto do molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40340-molho-madeira-da-ilka.html>