

REDUÇÃO DE VINHO

INGREDIENTES

- 1 taça de vinho tinto seco
- 2 colheres de açúcar
- 2 colheres de acetato balsâmico
- 1 sachê de tempero pronto (tipo sazón)

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes em uma panela e deixe no fogo baixo até ficar uma calda (ponto de caramelo).

Ideal para servir com massas de molho quatro queijos.

Essa calda reduz 1/3 dos ingredientes, por isso, aumente a quantidade se for usar em mais pratos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41037-reducao-de-vinho.html>