

# MOLHO DE MANTEIGA COM ERVAS FINAS

## INGREDIENTES

1/2 cebola picada em cubos

4 dentes de alho

200g de manteiga

folhas de manjericão fresco

pimenta-do-reino branca a gosto

sal a gosto

250 ml de vinho seco branco

suco de 1 limão

ervas finas a gosto

água, se necessário

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola e o alho na manteiga, até dourar.

Adicione as folhas de manjericão, a pimenta-do-reino, o sal e o vinho branco.

Quando começar a ferver, adicione o limão e as ervas finas.

Deixe ferver por aproximadamente 10 minutos, corrija o sal e retire do fogo.

O vinho branco pode ser substituído por água, porém não terá o mesmo sabor.

Molho ótimo para acompanhar rocambole de carne moída, lagarto recheado, peixe e outras carnes (brancas e vermelhas) assadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43601-molho-de-manteiga-com-ervas-finias.html>