

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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