

MOLHO AGRIDOCE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de Zepê Acerola e Manjeriçã
- 1 colher de vinho branco seco
- 2 colheres de mel
- 6 morangos médios cortados ao meio

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga, adicione Zepê Acerola e Manjeriçã, o vinho branco seco e o mel.

Aqueça por 1 minuto

Acrescente em seguida os morangos, cozinhando brevemente deixando-os "al dente"

Serve 2 pessoas

Especialmente indicado para medalhões de filé mignon

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48996-molho-agridoce-de-morango.html>