

BIFE CHORIZO AO MOLHO MADEIRA COM BATATAS SALTEADAS

INGREDIENTES

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira: 80 g de champignon picadinho

1 colher chá de manteiga

200 ml de caldo de carne

1 colher sopa de farinha de trigo

Pitadas de sal e açúcar

1 cálice de vinho do Porto

MODO DE PREPARO

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira: Derreta a manteiga e junte o caldo de carne e a farinha (misture primeiro a farinha à manteiga derretida).

Mexer até engrossar, juntar o açúcar, o sal e o champignon.

Tirar do fogo e acrescentar o cálice de vinho.

Sirva com arroz branco e batatas salteadas na manteiga com orégano, manjerição desidratado e por fim queijo parmesão a gosto ao final do saltear. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51703-bife-chorizo-ao-molho-madeira-com-batatas-salteadas.html>