

MOLHO DE VINHO BRANCO

INGREDIENTES

3 dentes de alho amassados
1 cebola picada
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de azeite de oliva
suco de 3 limões
1 taça de vinho branco

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite e a manteiga para aquecer na frigideira.

Junte a cebola e o alho e deixe dourar.

Coloque o limão e o vinho.

Coloque a tampa e deixe o molho encorpar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52311-molho-de-vinho-branco.html>