

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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