

SALSICHA AO MOLHO DE MOSTARDA E CONHAQUE

INGREDIENTES

- 1 embalagem de Salsicha 200 gramas
- 50 ml de conhaque de boa qualidade
- 10 pimentas-do-reino preta em grãos
- 100 ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de mostarda

MODO DE PREPARO

Comece pelo molho, juntando na mesma panela o creme de leite fresco, o conhaque e os grãos de pimenta-do-reino amassados.

Aqueça a mistura em uma panela de fundo grosso em fogo baixo, sem deixar ferver para não talhar o creme de leite.

Reduza metade do seu volume (o que leva só 5 minutos) e retire do fogo.

Deixe esfriar e acrescente a mostarda, incorporando bem todos os ingredientes. Reserve.

Aqueça rapidamente a Salsicha em bastante água fervente, escorra e sirva imediatamente com o molho.

Fica sublime também acompanhado de um bonito pedaço de pão fresco da sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54851-salsicha-ao-molho-de-mostarda-e-conhaque.html>