MEDALHÃO AO MOLHO MADEIRA E FLOR DE BATATAS

INGREDIENTES

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:4 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de caldo de carne

1 colher (chá) de grãos de pimenta-do-reino

1 xícara (chá) de vinho Madeira seco

1 colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO

MOLHO MADEIRA:

Molho madeira:Leve ao fogo 2 colheres de sopa de manteiga e cozinhe até dourar. Junte o caldo de carne e a pimenta-do-reino. Cozinhe por 10 minutos ou até reduzir a metade do volume.

Acrescente o vinho e o sal. Cozinhe mais 10 minutos, mexendo de vez em quando, e retire do fogo.

FLOR DE BATATAS AO FORNO:

Flor de batatas ao forno:Faça um purê de batatas com 1 colher de sopa de manteiga, salsa e uma colher de leite em pó dissolvido em 100 ml de água. Mexa até homogeneizar tudo e ficar com uma textura aveludada.

Com um saco de confeiteiro faça as flores em uma forma com papel manteiga. Aqueça no forno até dourar.

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:Corte o champignon e arrume em camadas no centro do prato, formando um meio leque. Depois, repouse o medalhão, em seguida regue com o molho madeira. Na lateral do prato, decore com a flor de batatas ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55135-medalhao-ao-molho-madeira-e-flor-de-batatas.html