MOLHO BISQUE

INGREDIENTES

cabeça e cascas de frutos do mar (lagosta, lagostim ou camarão)

3 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

1 talo de alho-poró

1 colher (chá) de páprica doce

1 colher (sopa) de conhaque

3 litros de água

200 ml de vinho espumante brut

1/2 litro de creme de leite fresco

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela doure as cabeças e as cascas dos frutos do mar em 2 colheres (sopa) do azeite

Acrescente a cebola, o alho

Adicione o conhaque e flambe

Despeje a água e ferva,

Abaixe o fogo e cozinhe por duas horas

Coe e leve de volta ao fogo até reduzir a mistura a um terço do total

Adicione o espumante e o creme de leite e cozinhe por mais dez minutos

Tempere com sal e pimenta, se necessário

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9399-molho-bisque.html