

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

MOLHO MADEIRA



Dificuldade

Fácil



Preparo



Rendimento

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina 1 cebola picada 1 dente de alho picado 2 colheres (sopa) de farinha de trigo (sem fermento) 100 ml de vinho madeira ou vinho tinto seco 500 ml de caldo de carne ou 1 cubinho de caldo de carne dissolvido em 500 ml de água fervente 100 g de champignon fatiado Sal a gosto Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela, em fogo médio, derreta a manteiga e em seguida refogue a cebola e o alho; Assim que a cebola murchar, vá adicionando a farinha de trigo aos poucos e misture sem parar; Em seguida adicione o vinho madeira e misture bem; Acrescente o caldo de carne, o sal e a pimenta do reino; Misture bem até dissolver bem a farinha e o molho ficar bem encorpado; DICA: o caldo de carne, pode ser de qualquer carne, mas quem não tiver caldo de carne, pode dissolver 1 cubinho (1 quadradinho) de caldo de carne pronto (tipo maggi) em 500 ml de água fervente. Depois que o molho estiver encorpado, desligue o fogo e peneire-o para retirar os pedacinho de cebola e de alho; Leve o molho novamente ao fogo baixo, adicione o champignon fatiado e misture por mais 2 minutinhos; Sirva em seguida.

