



RECEITAS DA FIA

Molho Madeira

www.receitasdafia.com/receitas/molho-madeira

Esse molho tradicional é ótimo para acompanhar peixe, frango e principalmente carne assada, é super fácil e rápido e fica delicioso! Anote ai.

Molho Madeira type unknown

 10 min

 6 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 3 colheres (sopa) de [cebola](#) ralada
- 1 colher (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [extrato de tomate](#)
- 1 cubo de [caldo de carne](#)
- 1 xícara de (chá) de água
- 1 colher (chá) de [mostarda](#)
- 2 colheres (sopa) de [molho inglês](#)
- 1/3 de xícara (chá) de [champignon](#) em conserva fatiado
- [Sal](#) e [pimenta-do-reino](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque a manteiga e leve ao fogo para derreter, depois acrescente a cebola e refogue, então acrescente a farinha de trigo e deixe cozinhar por 1 minuto sem parar de mexer.
2. Dissolva o caldo de carne na água e o extrato de tomate, adicione na panela e mexa sem parar até engrossar.
3. Em seguida, acrescente o molho inglês, a mostarda e o champignon, deixe cozinhar por 5 minutos, caso necessário tempere com sal e pimenta.

www.receitasdafia.com