



Molho madeira artesanal

www.receitasdafia.com/receitas/molho-madeira-artesanal

Aprenda a fazer esse molho clássico em apenas 10 minutos.

Molho madeira artesanal

 10 min

 8 porções

Ingredientes

- 200 gramas de músculo bovino
- 1 dente de alho
- Caldo de carne a gosto
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- Tomilho a gosto
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 xícara (chá) de vinho madeira
- 1/2 xícara (chá) de conhaque
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

1. Corte a carne em pequenos pedaços.
2. Tempere com alho, caldo de carne e deixe tomar gosto por aproximadamente 10 minutos.
3. Aqueça o óleo e doure a carne.
4. Junte a cebola, o louro, o tomilho e o cheiro-verde.
5. Adicione o vinho, o conhaque e 1 xícara (chá) de água quente.
6. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por cerca de 30 minutos.
7. Retire e passe por uma peneira fina.
8. Reserve.
9. Doure a farinha na manteiga.
10. Junte molho aos poucos, mexendo até engrossar.
11. Acrescente a noz-moscada e retire do fogo.
12. Sirva quente, acompanhando carnes.