



Molho madeira



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Cogumelo paris fresco (cortado em lâminas)	1 e meia xícara (chá)	200 g
Vinho madeira	3 colheres (sopa)	45 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte o cogumelo e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Acrescente o vinho, e refogue, mexendo ocasionalmente, por 5 minutos, ou até evaporar todo o líquido.
2. Adicione 350 ml da água e deixe cozinhar até levantar ferver. Junte o Molho Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido na água restante, misture e deixe cozinhar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e sirva em seguida.