EDICASE digital

Molhos

Carnes, Peixes, Saladas e Massas







96 Receitas

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS



Molho Madeira | Pág.3

Brasil Revistas

Entre em nosso Canal no Telegram.
Acesse t.me/BrasilRevistas



Tenha acesso as principais revistas do Brasil.

Distribuição gratuita, venda proibida!





EdiCase
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas

Gestão de Canais Impressos
Vanusa Batista e Vanessa Santos

Gestão de Canais Digitais
Clausilene Lima, Edilene Lima e Sergio Laranjeira

Gestão Operação Brasil
Marco Marcondes, Edson Penetto e Wellington Oliveira

EdiCase publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Coordenação de P.C.P.
Vanusa Batista

Coordenação Editorial
Matilde Freitas (MTB 67769/SP)

Chefe de Arte
Lais Magalhães | be.net/laismagalhaes8

Design
Julio César Prava | be.net/juliocesarprava
Robson Araújo | be.net/robsonaraujo

Supervisão de Redação
Laleska Diniz

Assistente de Redação
Agnes Faria

Atendimento ao Leitor
Redação
atendimento@edicase.com.br

Vendas no Atacado
(11) 98265-0223
vanusa@edicase.com.br

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

ACESSE NOSSA LOJA EM

loja.portaledicase.com

IMAGENS ILUSTRATIVAS
Créditos:
Adobe Stock / Shutterstock

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora

PRESTIGIE O JORNALEIRO
compre sua revista na banca

Culinária prática ed12 / 7908182045266

A EdiCase não possui equipes de vendas de assinaturas das suas revistas impressas, sejam elas próprias ou de terceiros

Novidade! Portal EdiCase
Agora você encontra os milhares de conteúdos que você já conhece em um clique:
www.portaledicase.com

Nos acompanhe nas redes sociais!

/edicasepublicacoes
/edicasepublicacoes

Editora Filiada
ANER

Membro Colaborador
TWO SIDES





MOLHO DE CERVEJA PRETA

Ingredientes

4 dentes de alho amassados
1 cebola picada
200 ml de molho de tomate
1 pacote de creme de cebola
1 lata de cerveja escura
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Frite o alho e a cebola junto com os temperos que você mais gosta. Assim que os mesmos estiverem bem dourados 300 ml de água. Mexa um pouco e logo em seguida coloque o pacote de creme de cebolas para ser dissolvido enquanto o molho está frio. Continue mexendo até que o mesmo comece a apurar. A seguir, acrescente a cerveja preta e mexa mais um pouco até o molho apurar. Sirva como acompanhamento de carnes vermelhas.

MOLHO BRANCO

Ingredientes

2 xícaras de chá de leite
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal, noz-moscada e pimenta-do-reino branca a gosto

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Ferva o leite. Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa bem até obter uma pasta homogênea. Aos poucos, acrescente o leite e bata, constantemente, para não empelotar. Deixe cozinhar por alguns minutos e tempere com sal, noz-moscada e pimenta.

Dica

- Essa é uma típica receita francesa, acrescentar qualquer outro ingrediente descaracteriza o molho.

MOLHO MADEIRA

Ingredientes

2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
500 ml de água quente
2 tabletes de caldo de carne dissolvidos
125 ml copo de vinho madeira



Modo de preparo

Em uma panela media adicione a manteiga e deixe derreter em fogo brando. Logo em seguida junte a farinha de trigo aos poucos e mexa até que ela fique dourada. Logo após adicione os caldos de carne dissolvido na água quente, mexendo sempre. Adicione o vinho e mexa até engrossar.

MOLHO APERITIVO

Ingredientes

1 xícara de chá de molho de tomate consistente
1 cebola
1 chuchu grande
1 batata grande
Cheiro-verde e sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe, o chuchu e a batata junto, reserve. Prepare o molho de tomate, com bastante cebola. Quando esfriar a batata e o chuchu, pique-os e coloque no liquidificador juntamente com o molho de tomate, acrescente o sal a gosto. Coloque em um recipiente, que possa ir à geladeira e polvilhe com o cheiro-verde picado. Deixe na geladeira até esfriar.

Dica

- Sirva como acompanhamento o aperitivo com torrada.

MOLHO DE SOJA PARA PEIXES

Ingredientes

1 colher de sopa de margarina
2 colheres de sopa de molho de soja
1 colher de chá de páprica
1 colher de sopa de vinagre de maçã
1 dente de alho amassado
½ xícara de chá de gengibre ralado

Receita da Capa
Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Em uma panela derreta a margarina e doure o alho, em seguida acrescente os demais ingredientes e deixe apurar em fogo brando.

MOLHO PESTO SUAVE

Ingredientes

½ xícara de azeite de oliva
½ xícara de manjericão
1 xícara de rúcula
2 dentes de alho grandes
10 nozes
100 g de queijo parmesão ralado
Sal a gosto.

Receita da Capa

Modo de preparo

Pique o alho e coloque no liquidificador com a rúcula, o manjericão,o queijo ralado e o azeite de oliva, triturando aos poucos, parando e mexendo com a colher para ajudar a misturar. Esmague as nozes antes com um pilãzinho ou sacador de feijão e acrescente junto a massa feita no liquidificador. Bata mais um pouco para misturar as nozes. Sirva puro, com saladas ou com espaguete.

CHUTNEY DE TOMATES

Ingredientes

½ kg de pimentão vermelho
½ kg de tomates maduros
½ kg de cebola
50g de gengibre
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de vinagre branco
1 pitada de cravo em pó
Sal e pimenta-do-reino a gosto
4 colheres de sopa de cheiro-verde picado

Modo de preparo

Corte os tomates e os pimentões ao meio e elimine as sementes, descasque a cebola e pique tudo grosseiramente. Em uma panela, coloque os tomates, os pimentões e as cebolas. Adicione o gengibre, misture bem e leve ao fogo. Tampe a panela e cozinhe até todos os ingredientes ficarem bem macios e juntar um pouco de liquido. Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Bata no liquidificador e coloque novamente em uma panela. Adicione o açúcar, o vinagre e o cravo. Leve ao fogo e tempere com sal, pimenta e cheiro-verde. Deixe esfriar, guarde em potes e leve à geladeira. Sirva com carnes, aves ou coma como antepasto com pão ou torradas.

MOLHO MARROQUINO PARA FRANGO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

4 tomates, sem pele e sem sementes, cortados em gomos
50 g açúcar mascavo
Canela em pó a gosto
Coentro em grão e curry a gosto
2 dentes de alho picado
200 g caldo de galinha
200 ml azeite de oliva
Sal e pimenta-do-reino a gosto
50 g uvas passa branca
50 g amêndoas torradas sem a casca



Modo de preparo

Em uma panela refogue o alho com o azeite de oliva, e as especiarias (canela, pimenta-do-reino, coentro e curry). Junte os gomos de tomate e cozinhe por 5 minutos. Adicione o açúcar mascavo e o caldo de galinha. Cozinhe por mais 10 minutos. Acrescente as uvas passas, as amêndoas e refogue por mais 5 minutos antes do final do cozimento.

Dica

- Para tirar a casca da amêndoa: ferver água, colocar amêndoas por 3 minutos na água fria, tirar a casca. Quase igual no branqueamento.

MOLHO CEASER PARA SALADAS

Ingredientes

2 dentes de alho
4 filés de aliche
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora
1 colher de sopa de suco de limão espremido na hora
1 colher de sobremesa de molho inglês
1 colher de chá de mostarda
1 gema de ovo (pode substituir por 1 colher de sopa de maionese)
1/3 de xícara de chá de azeite extra virgem
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado grosso

Modo de preparo

Amasse os filés de anchovas com o garfo e misture com o alho até ficar uma pasta. Misture a pimenta, o suco de limão, o molho inglês, a mostarda e a gema de ovo. Por último, misture o azeite. Se ficar grosso, coloque mais azeite e dê uma batidinha no liquidificador. Esse molho serve apenas para saladas.

MOLHO DE LINGUIÇA CALABRESA COM BATATA

Ingredientes

3 gomos de linguiça calabresa defumada
1 kg de batata
1 tablete de caldo de bacon
2 dentes de alho
3 tomates
1 colher de sopa de azeite
500 ml de água.

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Descasque as batatas e deixe na água para não ficarem pretas. Pique a linguiça em quadradinhos e a batatas também. Amasse 2 dentes de alho e frite no azeite quente. Quando dourar o alho jogue primeiro a linguiça, depois as batatas. Pique bem os tomates. Coloque os 500 ml de água, abaixe o fogo e deixe cozinhar junto com o caldo de bacon.

MOLHO GOLF

Ingredientes

3 colheres de sopa de maionese light
½ colher de sopa de catchup
Gotas de limão a gosto

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes.

MOLHO AGRIDOCE PARA CHESTER OU CARNES SUÍNAS

Ingredientes

½ kg de ameixas vermelhas
½ kg de açúcar
Polpa de 2 maracujás
1 ½ xícaras de chá de água
1 xícara de café de vinagre de limão
Cravos-da-índia a gosto (opcional).

Modo de preparo

Em uma panela coloque a água e o açúcar para ferver, até que fique brilhante e em ponto de fio (querendo engrossar). Retire as sementes das ameixas e coloque na panela junto com a calda até que as ameixas inchem. Desligue o fogo acrescente o vinagre de limão e a polpa dos maracujás.

MOLHO DE ALHO PARA SALADA

Ingredientes

3 dentes de alho
½ cebola
2 colheres de sopa de suco de limão
2 colheres de sopa de vinagre
1 caldo de galinha
1 ovo
Óleo para dar ponto de maionese
Sal a gosto
Salsinha a gosto.

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Coloque no liquidificador o alho, a cebola, o vinagre, o limão, o caldo de galinha, o ovo e o sal.

Bata um pouco. Adicione o óleo aos poucos, até atingir ponto de maionese mole. Junte a salsinha para terminar. Sirva com saladas de folhas ou legumes cozidos.

MOLHO ROSÉ

Ingredientes

1 cebola
Tempero a gosto
1 kg de carne moída
2 colheres de sopa de requeijão
2 colheres de sopa de massa de tomate
Sal a gosto

Modo de preparo

Refogue a cebola, a carne moída e seu tempero em uma panela. Em seguida, misture o requeijão e mexa. Logo em seguida, adicione a massa de tomate com um pouco de água. Acrescente o sal a gosto.

MOLHO DE PARMESÃO E LIMÃO PARA MASSAS

Ingredientes

1 l de leite desnatado
4 colheres de sopa de manteiga
¼ de xícara de chá de farinha de trigo
3 colheres de sopa de cebola picada
½ colher de chá de alho picado
1 colher de sopa de raspas de limão
2 colheres de sopa de azeite
1 caixinha de creme de leite
½ xícara de chá de queijo parmesão ralado.

Modo de preparo

Aqueça a manteiga em uma panela e refogue a cebola. Junte o alho e a farinha, em seguida junte o leite e mexa até que ferva e o leite incorpore. Acrescente o creme de leite e quando encorpar adicione as raspas de limão, o azeite, o queijo e a massa de sua preferência já cozida com sal. Mexa bem e sirva quente.

MOLHO DE HORTELÃ

Ingredientes

1 maço de hortelãs (use apenas as folhas)
1 xícara de chá de azeite
Sal e pimenta a gosto
1 colher de sopa de limão ou vinagre

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Pique a hortelã (é desaconselhável bater no liquidificador ou processador, pois muda o sabor, deixando com gosto de mato). Acrescente o limão. Junte o azeite aos poucos, batendo com um batedor de arame ou garfo, para que fique cremoso. Tempere a gosto.

MOLHO DE QUEIJO

Ingredientes

1 colher de sopa de margarina ou manteiga
1 pacote de molho 4 queijo
½ l de leite
2 dentes de alho picados
2 copos de requeijão cremoso tradicional
1 colher de amido de milho (opcional)
Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque em uma panela a manteiga ou margarina, doure o alho. Junte o molho de queijo dissolvido no leite, deixe ferver. Acrescente o requeijão e cozinhe em fogo baixo até engrossar. Se necessário acrescente o amido de milho para dar o ponto.

MOLHO DE TOMATE COM ALICHE

Ingredientes

1 tablete de caldo de galinha
300 ml de água
3 colheres de sopa de extrato de tomate
Azeite a gosto
1 dente de alho
1 cebola
Sal a gosto
1 colher de sobremesa de açúcar
2 filete de aliche (10 g)

Modo de preparo

Refogue primeiro o alho, 30 segundos depois, refogue a cebola em azeite de boa qualidade, de preferência extra-virgem. Acrescente a massa de tomate e misture. Coloque a água com o caldo de galinha dissolvido, 1 colher de sobremesa de açúcar, tempere com sal ou tempero completo, lembrando que o molho vai ficar apurando, ou seja, o sal vai ficar mais concentrado no final do preparo, além do aliche, que já é salgado. Adicione os filetes de aliche (aproximadamente 10 g) no final da preparação, mexendo para que eles se desfaçam no molho.

MAIONESE LIGHT

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

250 ml de leite gelado
1 xícara de café de óleo
1 colher de sopa de vinagre ou limão
½ envelope de gelatina incolor

Modo de preparo

Faça a gelatina conforme a instrução da embalagem e reserve. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, a gelatina por último e bata. Deixe descansar na geladeira por 10 minutos.

MOLHO 4 QUEIJOS

Ingredientes

1 copo de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
4 colheres de sopa de parmesão ralado
4 colheres de sopa de provolone ralado
2 colheres de sopa de gorgonzola ralado

Modo de preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo e vá mexendo até os queijos derreterem. Quando derreter está pronto.

MOLHO DE ACEROLA

Ingredientes

1 kg de acerola fresca
Água para ferver as acerolas
Sal a gosto
Salsinha desidratada a gosto

Modo de preparo

Coloque as acerolas em uma panela e cubra-as com água fria. Leve ao fogo e aferventе-as rapidamente, por aproximadamente por 5 minutos. Retire a água e bata as acerolas aferventadas no liquidificador. Depois de trituradas, peneire-as em uma peneira doméstica fina. A polpa peneirada deve ser levada ao fogo e acrescentados os demais temperos, sal e salsinha desidratada e/ou outros temperos secos que preferir. Deixe ferver, por alguns minutos, mexendo de vez em quando, e estará pronto um delicioso molho vermelho que substitui perfeitamente o molho de tomates em qualquer receita salgada.

Dica

- A acerola substitui incrivelmente os tomates nesta receita, pois possui acidez menor, é mais saudável além de ser facilmente produzida sem o uso de agrotóxicos. É tropical e dá o ano inteiro, sendo facilmente cultivada em casa.

MOLHO CARBONARA (PARA MASSAS)

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

300 g de bacon
4 colheres de sopa de azeite de oliva
6 gemas
100 g de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite fresco
½ xícara de chá de salsinha picada
Sal a gosto

Modo de preparo

Aqueça 2 colheres de sopa de azeite de oliva numa frigideira, junte as tiras de bacon e frite, mexendo de vez em quando, até ficar crocante. Retire do fogo com uma escumadeira e coloque sobre papel toalha. Pique 2/3 do bacon e reserve o restante em tiras. Num refratário, bata com um batedor manual as gemas, o queijo, o creme de leite e o sal por 4 minutos, ou até a mistura ficar esbranquiçada. Leve ao fogo em banho-maria e cozinhe, sem parar de bater até aquecer, mas sem ferver. Retire do fogo. Sem parar de bater, adicione, aos poucos, o azeite de oliva restante (que deve ser aquecido previamente). Continue a bater até amornar. Acrescente o bacon picado, a salsinha e acerte o sal. Decore o prato final com as tiras de bacon.

MOLHO BRANCO DE BRÓCOLIS COM CARNE MOÍDA

Ingredientes

1 maço de brócolis
1 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
1 pacote de queijo ralado
400 g de carne moída
1 cebola média
Orégano e sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o brócolis. Frite a carne moída e em seguida acrescente a cebola picada. Tempere com sal e orégano a gosto. Pique o brócolis cozido em pequenos pedaços, acrescente o requeijão, o creme de leite e o queijo ralado, fazendo uma mistura. Coloque a carne moída junto com o preparado de brócolis. Pode acompanhar massas, torradas e servir de recheio de pastéis.

MOLHO DE RÚCULA

Ingredientes

1cebola ralada
1 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de leite
½ maço de rúculas
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de café de amido de milho

Acesse Imóvel Final no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Coloque no liquidificador o leite, a rúcula, o amido de milho e o sal. Bata por cerca de 1 minuto. Reserve. Derreta a margarina e doure a cebola. Junte a mistura reservada e cozinhe, mexendo sempre até engrossar.

CATCHUP CASEIRO

Ingredientes

1 lata de extrato de tomate
Mesma medida de açúcar
Mesma medida de vinagre tinto
1 colher de chá de sal
1 pitada de canela (opcional)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes.

MOLHO VERDE PARA CHURRASCO

Ingredientes

½ cenoura lavada e descascada
1 pimentão verde médio
1 cebola
½ maço de salsinha
½ maço de cebolinha
1 dente de alho
Suco de 1 limão
1 ovo
Óleo o suficiente para dar ponto de maionese
1 envelope de tempero pronto
1 colher de café de glutamato monossódico

Modo de preparo

Pique a cebola em quatro partes. Coloque a salsinha, a cebolinha, o pimentão, o alho, e a cenoura. Acrescente glutamato monossódico e o tempero pronto. Coloque tudo no liquidificador, bata por aproximadamente 3 minutos. Depois abra o liquidificador e acrescente o ovo e volte a bater. Abra a tampa do liquidificador e adicione o óleo até obter consistência de maionese. Por último coloque o suco do limão e bata por 1 minuto só para misturar bem.

MOLHO A BOLONHESA

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

1 kg de carne moída
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
8 tomates sem pele e sem semente cortados grosseiramente
½ xícara de chá de cheiro-verde picado
1 folha de louro
Azeite de oliva para fritar a carne
100g de azeitona verde picada
1 colher de sopa de orégano
1 colher de café de canela em pó

Modo de preparo

Em uma panela grande, coloque 4 colheres de sopa de azeite, o alho e a cebola e deixe dourar levemente. Adicione a carne moída e frite bem. Em seguida coloque os pedaços de tomate, a folha de louro, o orégano, a canela e mexa para que os temperos misturem bem na carne, coloque ½ xícara de água, tampe a panela e deixe refogar por uns 10 minutos, em seguida coloque o sal, as azeitonas e o cheiro-verde, tampe a panela e desligue , deixe no vapor por alguns segundos. Pode colocar em sua massa ou em cima de uma travessa de arroz (tipo um rizoto).

MOSTARDA CASEIRA

Ingredientes

200 ml de leite
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de mostarda em pó
1 colher de café de açafrão em pó
50 ml de água
50 ml de vinagre de vinho branco
1 colher de chá de sal
2 colheres de sobremesa de açúcar

Modo de preparo

Numa panela, coloque o leite, a farinha de trigo, a mostarda em pó, o açafrão em pó e leve ao fogo médio, mexendo sempre com auxílio de um batedor de arame por aproximadamente 10 minutos, até que o molho fique grosso. Retire do fogo e junte a água, o vinagre de vinho branco, o sal, o açúcar e bata vigorosamente. Deixe esfriar e coloque em tubos próprios para mostarda. Guarde na geladeira pelo menos por 24 horas. Depois desse tempo pode ser consumida. Conserva-se na geladeira até por 3 meses.

MOLHO AO SUGO

Ingredientes

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

1 kg de tomates
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto
1 talo de salsão
1 cenoura grande
1 cebola grande
4 colheres de sopa de azeite de oliva
3 dentes de alho
1 colher de café de açúcar

Modo de preparo

Lave os tomates e remova as sementes, corte-os grosseiramente e coloque em uma panela de inox, ferro ou vidro, adicionando 1 xícara de chá de água. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por cerca de 25 minutos ou até que os tomates comecem a se desmanchar. Retire do fogo e bata tudo no liquidificador, se necessário, batendo em porções. Em uma panela coloque o azeite e os dentes de alhos inteiros e descascados. Corte a cebola ao meio e a cenoura em 3 a 4 pedaços. Coloque na panela e adicione o talo de salsão cortado em duas partes. Refogue por 3 minutos. Passe os tomates batidos por uma peneira grossa diretamente na panela com os vegetais. Leve a fervura em fogo baixo e com a panela semi tampada, tempere com o sal e o açúcar e deixe cozinhar lentamente até ficar apurado. Descarte a cenoura, cebola e o salsão e sirva. O molho pode ser utilizado em diversas receitas.

MOLHO DE ALHO À LA MAYO

Ingredientes

1 pote pequeno de maionese
5 dentes de alho
Salsinha a gosto
½ cebola cortada em cubos grandes
½ cenoura cortada em cubos grandes
Suco de 1 ½ limão
Especiarias para temperar a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

Triture o alho, a cebola e a cenoura no liquidificador. Coloque no mesmo liquidificador, a salsinha, a maionese, as especiarias, o sal e bata até ficar com textura de molho. Acrescente o suco aos poucos e bata a mão.

Dica

- Use em churrasco, em comidas caseiras ou saladas.

MOLHO DE IOGURTE E CEBOLINHA

Ingredientes

Acesse nosso Canal no Telegram @BRASILREVISTAS

1 colher de sopa de cebolinha verde
1 colher de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de vinagre
1 copo de iogurte desnatado natural
Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até obter um creme.

MOLHO CRUDAIOLA

Ingredientes

8 tomate pera descascados e sem sementes cortados em cubos
1 lata de atum ralado
10 folhas de manjericão (tamanho médio)
Queijo parmesão ralado a gosto
Azeite de oliva extra virgem a gosto
2 pimentas calabresas frescas
Azeitonas verdes em pedaços a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em um recipiente e misture.

Dica

- Use com todo tipo de massa.

MOLHO PARA HOT DOG

Ingredientes

1 cebola grande picada
3 dentes de alhos picados
½ xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de colorau
1 lata grande molho de tomate
1 tablete de caldo de carne
2 latas de água (mesma medida da lata da massa de tomate)
Cheiro-verde e ervas a gosto

Modo de preparo

Coloque o óleo na panela, a cebola e deixe dourar bem. Acrescente o alho, o colorau a massa de tomate, caldo de carne, a água, as ervas e mexa bem. Deixe ferver até engrossar bem, quando o molho estiver pronto acrescente o cheiro-verde e mexa.

Dica

- Este molho além de acompanhar hot dog, serve para macarronada, pizza, lanches e pode substituir um molho pronto.

MOLHO DE COCO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

4 xícaras de chá de leite de coco
1 colher de sopa de amido de milho
3 colheres de sopa de água
Salsa desidratada a gosto
1 pitada de sal

Modo de preparo

Dissolva o amido de milho na água, misture com os outros ingredientes e leve ao fogo para encorpar.

Dica

- Ótimo para servir sobre peixe em posta.

MOLHO AZEDO

Ingredientes

1 lata de creme de leite frasco (gelado)
Suco de 1 limão
Pimenta-do-reino branca.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador, até obter uma mistura homogênea e endurecida.

MOLHO DE PIMENTA CASEIRO

Ingredientes

15 pimentas americanas grandes ou 30 pequenas
1 lata pequena de massa de tomate
2 cebolas médias
1 cabeça de alho
4 colheres de sopa de azeite
4 folhas de louro
4 cravos-da-indía
1 vidro de vinagre
Sal a gosto
1 pimenta vermelha (opcional).

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador. Guarde na geladeira em vidros esterilizados com tampas.

MOLHO VINAGRETE

Ingredientes

2 xícaras de chá de tomate picado
1 pimentão picado
1 xícara de chá de cebola picada
2 colheres de sobremesa de salsa picada
Suco de 2 limões
Óleo
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Junte todos os ingredientes e misture bem, se preferir substitua o suco de limão por vinagre.

MOLHO DE LARANJA COM MANGA

Ingredientes

3 mangas (coração de boi) em cubos
1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de café de licor de laranja
3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro.

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 3 minutos. Passe por uma peneira grossa e cubra com filme plástico. Leve a geladeira por 1 hora.

Dica

- Sirva com sorvetes de creme, bolos simples ou frutas picadas.

MOLHO TIPO BAIANO

Ingredientes

2 tomates bem vermelhos picados
1 cebola picada
Cheiro-verde a gosto
Orégano a gosto
3 pimentas malaguetas
Azeite a gosto
Sal a gosto
Vinagre a gosto

Modo de preparo

Amasse a pimenta no pilão, junte o tomate e a cebola em um refratário. Misture a pimenta e o restante dos ingredientes. Por último coloque o sal e o vinagre.

Dica

- Esse molho é ótimo para acompanhar saladas.

MOLHO DE MANJERICÃO

Ingredientes

1 maço de manjericão fresco
2 dentes de alho
1 pimenta a gosto
1 maço de salsa e cebolinha
300 ml de azeite de oliva
1 pitada de cominho
1 colher de sopa de vinagre

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Lave bem as folhas de manjericão e o tempero verde. Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Dica

- Armazene em um vidro bem vedado e conserve em geladeira. Acompanha bem massas e saladas.

MOLHO AMERICANO

Ingredientes

1 colher de sobremesa de maionese
1 colher de sopa de molho inglês
Mostarda ou catchup para colorir
1 pote de iogurte natural

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes e sirva.

MOLHO MAMAMIA

Ingredientes

1 cebola grande
3 dentes de alho amassados
3 colheres de sopa de margarina
5 colheres de sopa de extrato de tomate
2 xícaras de chá de água
1 colher de sopa de orégano
1 colher de chá de açúcar
1 folha de louro
Sal a gosto

Modo de preparo

Doure a cebola e o alho na margarina, acrescente a massa de tomate, a água, o orégano, o açúcar, a folha de louro e o sal. Deixe cozinhar em fogo brando por 20 minutos. Quando esfriar, bata tudo no liquidificador, se preferir e sirva com massas e bifes.

MOLHO ITALIANO PARA MACARRONADA

Ingredientes

1 kg de carne (acém, músculo, paleta ou outra carne) bem picada
2 paios bem picados
2 linguiças moídas e sem pele
1 dente de alho picado
Sal a gosto
Louro a gosto
3 cubos de caldo de carne
4 cebolas picadas
1 l de água
2 kg de tomates maduros
Salsão a gosto
1 pitada de curry
1 pitada de manjericão

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Leve a carne, os paios picados, as linguiças ao fogo até dourar. Misture o sal, o louro a cebola picada e o alho e deixe dourar. Junte o tomate batido no liquidificador, (se preferir passe antes pela peneira). Acrescente o louro e os temperos. Refogue um pouco o tomate e deixe ferver. Junte a água para amolecer a carne, aproximadamente 40 minutos na pressão. Quando a carne estiver mole deixe cozinhar para apurar o molho, colocando antes o salsão, o manjericão e o curry.

MOLHO PARA MACARRÃO COM ABOBRINHA

Ingredientes

1 abobrinha com a casca bem firme
100 g de peito de peru picado
1 caixa pequena de creme de leite
1 colher de sobremesa de margarina light
Queijo ralado a gosto

Modo de preparo

Rale a casca da abobrinha em ralo grosso, use preferencialmente casca. Leve ao fogo com a margarina junte o peito de peru e por último o creme de leite.

Dica

- Coloque sobre macarrão cozido "al dente" e polvilhe com bastante queijo ralado.

MOLHO DE ESPINAFRE

Ingredientes

2 maços de espinafre
100 g de ricota
1 dente de alho
1 pitada de orégano
Sal a gosto
Cebolinha picada a gosto
1 cebola ralada a gosto
1 colher de sopa de manteiga
1 ½ lata de creme de leite sem soro

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Após lavar bem as folhas de espinafre, refogue com 1 dente de alho. Tire o excesso de água, espremendo em uma peneira. Corte finas as folhas e refogue. Em outra panela, refogue a cebola ralada na manteiga, acrescente a cebolinha, o orégano, a ricota e junte o espinafre cortado, mexa bem. Diminua o fogo e misture o creme de leite, mexa e desligue o fogo para o creme de leite não coalhar.

Dica

- Serve como recheio de panqueca se acrescentar mais ricota ou diminuir a quantidade creme de leite, serve também como molho para macarronada e como molho para acompanhamento de carnes.

MOLHO ROQUEFORT

Ingredientes

500 g de creme de leite
150 g de queijo roquefort
1 cebola ralada
1 colher de sopa de manteiga
1 cálice de vinho branco seco

Modo de preparo

Refogue a cebola na manteiga. Junte o vinho e deixe reduzir a um terço, fervendo em fogo brando. Acrescente o queijo picado e mexa até dissolver completamente. Por fim, adicione o creme de leite, misturando bem até servir.

Obs.: ao desligar o fogo o creme engrossará.

Dica

- Jogue o molho por cima de qualquer carne que não tenha o gosto muito forte, tanto carne branca quanto carne vermelha.

MOLHO DE PIMENTÃO

Ingredientes

250 ml de vinagre
250 ml de óleo
1 lata pequena de massa de tomate
3 dentes de alho
3 folhas de louro
4 pimentões vermelhos
Sal a gosto
Orégano a gosto
Pimenta-do-reino e pimenta calabresa a gosto
½ cebola

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador ate triturar. Coloque em vidro e conserve na geladeira.

Dica

- Sirva como acompanhamento para pães.

MOLHO ACEBOLADO

Ingredientes

3 cebolas picadas
2 tomates
Azeite a gosto

Modo de preparo

Leve ao fogo uma panela com azeite. Deixe aquecer e junte três cebolas bem picadas em rodelas. Deixe esfriar e coloque alguns tomates dos quais já tirou a casca previamente. A panela pode permanecer no fogo por 15 minutos. É próprio para acompanhar bifes.

MOLHO DE MARACUJÁ

Ingredientes

3 maracujás maduros e grandes
3 colheres de sopa de açúcar mascavo
300 ml de água
50 ml de azeite
50 ml de vinagre de maçã
Gotas de baunilha a gosto
Sal a gosto

Modo de preparo

Junte a água com o açúcar mascavo e leve ao fogo brando até formar uma calda. Desligue o fogo e coloque as gotas de baunilha. Reserve. Em um refratário bata (com batedor de arame manual) a polpa dos maracujás juntamente com o azeite. Acrescente o restante dos ingredientes e sirva quente ou frio sobre saladas.

MOLHO DE UVA

Ingredientes

1 caixa de creme de leite com soro (300 ml)
1 caixa de suco de uva concentrado (300 ml)
1 colher de sopa de vinho tinto seco
Sal a gosto

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador.

Dica

Para dosar o suco de recipiente maior, utilize a mesma caixa do creme de leite.

MOLHO COM ALHO PORÓ

Ingredientes

5 talos de alho poró
2 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de farinha de trigo
30 ml de leite
Sal, pimenta e temperos a gosto

Modo de preparo

Corte os talos de alho poró em rodelas até o começo das folhas. Cozinhe na água com sal por 30 minutos. Em uma panela coloque a manteiga, espere derreter e acrescente a farrinha de trigo, mexa. Adicione o leite e os temperos rapidamente. Depois de formado um creme coloque o alho poró e misture bem.

MOLHO PARA CARPACCIO

Ingredientes

1 xícara de chá de azeite
1 xícara de chá de óleo de milho
1 xícara de chá de vinagre de vinho branco
1 xícara de chá de alcaparras escorridas
1 xícara de chá de azeitonas verdes picadas
1 ½ xícara de chá de salsinha
8 colheres de sopa de mostarda
Sal a gosto

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e sirva.

Dica

- É um ótimo molho para saladas em geral.

MOLHO DE JABUTICABA SEM SEGREDOS

Ingredientes

1 cubo de caldo de carne
200 ml de água quente
1 colher de sobremesa de amido de milho
1 colher de sobremesa de manteiga de leite
200 ml de geleia de jaboticaba

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Em uma panela junte a água e o caldo de carne. Deixe abrir fervura. Desligue o fogo e deixe dissolver bem o cubo de caldo de carne. Desmanche bem o amido de milho em um pouco de água fria para não empelotar e acrescente ao caldo. Leve novamente ao fogo e deixe ferver até engrossar. Junte a geleia de jaboticaba e deixe reduzir até obter uma boa consistência para o molho. Finalize incorporando a manteiga.

MOLHO AGRIDOCE DA CHINA

Ingredientes

3 colheres de sopa de vinagre
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de catchup
3 colheres de chá de amido de milho
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de molho de soja (shoyu)

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando mexendo até engrossar.

MOLHO DE MOSTARDA E MEL

Ingredientes

2 dentes de alhos
½ cebola picada
Curry a gosto
½ lata de molho de tomate
1 lata de creme de leite
1/3 de xícara de chá de mostarda
1/3 de xícara de chá de mel
Ervas finas a gosto
1 pitada de sal
25 ml de azeite de oliva

Modo de preparo

Refogue o alho, a cebola e as ervas finas no azeite. Acrescente, aos poucos, cada ingrediente, até que fique um molho parecido com o rosé.

MOLHO CHEDDAR

Ingredientes

1 pote de requeijão cremoso tipo cheddar
1 cebola
1 colher de sopa rasa de margarina
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Pique a cebola em pedaços bem pequenos.Derreta a margarina em uma panela ou frigideira. Junte a cebola e deixe fritar. Quando estiver dourando, adicione o açúcar e deixe fritar, até ficar em um tom bem dourado. Ele é imprescindível para o gosto final desse molho. Acrescente o sal, para não ficar doce e mexa. Adicione o requeijão ainda com o fogo ligado, misture por 1 minuto e desligue o fogo.

Dica

- Esse molho é ótimo para acompanhar hambúrguer, carnes, massas ou rechear batas,batatas

MOLHO CREMOSO DE ABACAXI E HORTELÃ

Ingredientes

2 xícaras de chá de abacaxi em calda picado
4 colheres de sopa de leite
½ xícara de chá de hortelã picada
½ xícara de chá de azeite de oliva
Sal a gosto

Modo de preparo

Pique o abacaxi em pedaços pequenos e reserve. Lave a hortelã, seque com toalha de papel, separe somente as folhas, pique finamente e meça ½ xícara de chá. Coloque no copo do liquidificador o abacaxi, a hortelã, o leite e o sal. Bata por 1 minuto. Sem parar de bater adicione lentamente (o mais lentamente possível) o azeite de oliva. Bata até obter uma emulsão, um creme homogêneo. Sirva com carnes assadas, em especial as de aves.

MOLHO PARA FEIJOADA

Ingredientes

1 tomate sem sementes e bem picado
1 cebola pequena bem picada
3 colheres de sobremesa de molho de pimenta
½ maço de cebolinha em fatias finas
2 colheres de sopa de vinagre
1 colher de sopa de azeite
Caldo da feijoada, aproximadamente 2 conchas

Modo de preparo

Misture bem todos os ingredientes.

Dica

- Sirva acompanhando a feijoada.

MOLHO DE SARDINHA

Ingredientes

2 latas de sardinha
350 g de bacon em pedaços
3 tomates maduros
1 cebola grande
3 dentes de alho
½ lata de extrato de tomate
Sal e pimenta a gosto

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Pique o bacon, os tomates, a cebola em cubos e esprema o alho. Frite o bacon até que fique bem crocante. Escorra um pouco da gordura, junte a cebola, o alho e deixe dourar. Acrescente a sardinha, previamente amassada com o garfo, refogue e coloque os tomates (não é necessário tirar as sementes). Finalmente junte a massa de tomate com um pouco de água e deixe no fogo por aproximadamente 15 minutos. Adicione o sal, se for necessário, e a pimenta a gosto.

MOLHO BASTARDO

Ingredientes

1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de suco de limão
¾ xícara de chá de água quente
2 colheres de sopa de manteiga
3 gemas passadas por peneira
1 colher de café de sal

Modo de preparo

Leve ao fogo a manteiga ou margarina com a farinha, mexendo sempre até cozinhar. Acrescente a água, aos poucos, mexendo bem após cada adição. Junte o sal e as gemas, mexendo para cozinhar. Adicione a manteiga e mexa até ligar. Tire do fogo e acrescente o limão. Sirva com peixes cozidos ou grelhados e ovos.

MOLHO DE CHAMPIGNON FRESCO

Ingredientes

250 g champignon fresco
2 cebolas médias
100 g manteiga ou margarina
2 colheres sopa rasas de farinha de trigo
100 ml creme de leite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino em pó a gosto

Modo de preparo

Corte a cebola em cubos bem pequenos e refogue na manteiga ou margarina até ficar transparente, mas sem deixar dourar. Acrescente o champignon cortado em lâminas e refogue por 4 ou 5 minutos (ele vai soltar água). Acrescente o sal e a pimenta a gosto.

Polvilhe o refogado com a farinha mexendo bem até formar um creme. Antes de servir acrescente o creme de leite.

Dica

- Este molho acompanha bem carnes como bife e peito de frango grelhado.

MOLHO DE FRANGO COM CREME DE LEITE

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

1 peito de frango
1 cebola
4 dentes de alho
½ xícara de chá de óleo
Sal a gosto
½ xícara de chá de salsinha
1 colher de sopa de orégano
2 colheres de sopa de leite
100 g de azeitonas sem caroço
2 latas de molho de tomate
2 tomates sem pele
2 tabletes de caldo de galinha
1 lata de creme de leite
1 colher de sopa catchup
1 colher de sopa de mostarda
1 pitada de noz-moscada

Modo de preparo

Coloque o peito de frango em uma panela e ferva com um pouquinho de sal. Depois deixe esfrie, desfie o frango e reserve. Coloque em uma panela o óleo, a cebola bem picada, o alho e deixar fritar. Depois dos ingredientes ficarem dourados, coloque o peito de frango, o restante dos ingredientes e deixar ferver. Quando estiver grosso o molho desligue o fogo e jogue o creme de leite com soro.

MOLHO PICANTE

Ingredientes

2 cebolas grandes
5 dentes de alho
2 pimentões grandes
1 pitada de pimenta-do–reino
2 colheres de sopa de mostarda
3 folhas de louro
1 lata de molho de tomate
250 ml de vinagre
250 ml de óleo
Sal a gosto

Modo de preparo

Bata todos os ingrediente no liquidificar, até obter uma mistura homogênea.

Dica

- Ótimo molho para acompanhar carnes vermelhas.

MOLHO DE KIWI

Ingredientes

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

4 kiwis
1 colher de sopa de pimenta picada
1 colher de sopa de coentro fresco picado
½ abacate descascado e picado
¼ xícara de chá de sementes de romã
1 colher de sopa de cebolinha picada fina
1 colher de sobremesa de azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta a gosto

Modo de preparo

Em um refratário coloque os kiwis, as sementes de romã, o abacate, as cebolinhas e o azeite de oliva. Adicione a pimenta. Depois adicione o coentro, sal e pimenta

MOLHO DE AMEIXAS

Ingredientes

500 g de ameixas secas e sem caroço
30 ml de vinho tinto
60 g de açúcar
Sumo de 1 laranja

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo com, as ameixas, o vinho, o açúcar e o sumo de laranja. Deixe ferver em fogo brando cerca de 30 minutos. Retire do fogo e sirva. Ótimo para acompanhar lombo de porco assado, costeletas de porco etc.

MOLHO A BRASILEIRA

Ingredientes

1 colher de chá de amido de milho
1 colher de chá de manteiga
½ xícara de chá de vinagre
1 xícara de chá de água
Sal, pimenta-do-reino a gosto
1 folha de louro
Rodelas de cebola a gosto
2 gemas

Modo de preparo

Coloque em uma panela o vinagre e a água. Adicione o sal, a pimenta, o louro, as rodelas de cebola e deixe ferver lentamente. Passe, em seguida, em uma peneira. À parte, misture as gemas com o amido de milho; adicione aos poucos ao líquido, e leve para cozinhar em banho-maria. Pouco a pouco, junte a manteiga. Mexa bem e sirva, de preferência, com carne ou peixe.

MOLHO A CAÇADORA

Ingredientes

1 colher de chá de manjericão
1 ½ colher de chá de páprica
¼ de xícara de chá de azeite de oliva
2 pimentões verdes, sem sementes, em fatias
1 dente de alho amassado
2 cebolas médias picadas
2 tomates picados sem pele
1 lata de molho de tomate
1 talo de aipo picado
Sal a gosto

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Aqueça o óleo numa panela grande, junte o alho, os pimentões, o aipo e as cebolas. Leve ao fogo e cozinhe até que os vegetais estejam macios (cerca de 8 minutos). Junte os outros ingredientes, misture bem e cozinhe mais, em fogo lento com a panela destampada, mexendo sempre, por 30 minutos. Este molho acompanha frangos, peru ou vitela.

MOLHO DE COENTRO

Ingredientes

½ maço de coentro (só folhas)
5 colheres de sopa de azeite de oliva
4 colheres de sopa de parmesão ralado
1 xícara de chá de ricota amassada
2 colheres de sopa de suco de limão
Sal a gosto

Modo de preparo

Bata, no liquidificador, o azeite, o coentro, a ricota, o suco de limão, o parmesão e o sal. Bata por 1 minuto ou até obter um creme. Sirva com peixe ou frutos do mar.

MOLHO A CATALÃO

Ingredientes

1 colher de sopa de mostarda amarela
5 azeitonas inteiras sem caroço
1 gota de caldo de picles
1 pitada de orégão
1 cebola picada bem fina
1 lata de creme de leite
Sal a gosto

Modo de preparo

Mexa o creme de leite para misturar ao soro. Coloque a cebola e mexa bem. Coloque a mostarda, o caldo de picles, o orégão, o sal e a azeitona inteira. Misture tudo e deixe descansar por 15 minutos. Pode ser servido com peixes, e carnes em geral, de preferência as assadas.

MOLHO A ESPANHOLA

Ingredientes

3 colheres de sopa de vinagre
1 colher de chá cheia de colorau
2 colheres de sopa de água
6 colheres de sopa de azeite
Pimenta a gosto
Sal a gosto
1 ramo de salsa
2 cebolas médias
1 dente de alho

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Pique a cebola muito bem picada, faça o mesmo como o de alho e a salsa. Junte o azeite, o colorau desfeito no vinagre juntamente com a água. Tempere com sal e pimenta e mexa tudo muito bem.

MOLHO A NORMANDA

Ingredientes

2 xícaras de chá de caldo de peixe
1 cebola picada
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de sumo de limão
20 ml de creme de leite fresco
3 gemas
Sal a gosto

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo brando com a manteiga e a cebola picada. Deixe refogar até a cebola ficar macia. Junte a farinha, mexa sempre até que esta comece a dourar. Coloque aos poucos o caldo de peixe quente e o sal mexendo sempre. Junte o creme de leite, misture bem, deixe fervilhar 1 minuto e retire do fogo. Bata as gemas com o sumo de limão e 1 colher de sopa de caldo. Misture as gemas ao preparado anterior. Leve novamente ao fogo para engrossar um pouco sem deixar ferver. Sirva como acompanhamento de peixe frito ou cozido.

MOLHO AMARELO

Ingredientes

3 colheres de sopa de água quente ou caldo de peixe
2 colheres de sopa de vinagre branco
Raspa de casca de limão a gosto
1 colher de chá de mostarda
Sal e pimenta a gosto
5 gemas cozidas
25 ml de azeite

Modo de preparo

Separe as gemas cozidas das claras. Bata juntando o azeite pouco a pouco batendo sempre até obter uma massa fina. Coloque na panela todos os temperos acima mencionados e por fim a água quente ou caldo de peixe, se houver. Acerte os temperos. È um ótimo acompanhamento para marisco e pratos frios de peixe.

VINAGRETE DE NOZES

Ingredientes

4 colheres de sobremesa de nozes picadas
1 pitada de pimenta branca moída
6 colheres de sopa de vinagre
1 colher de sobremesa de mostarda
2 colheres de chá de açúcar mascavo
2 folhas de sálvia fresca picada
150 ml óleo de nozes
1 pitada de sal

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Misture o açúcar, a mostarda, o sal e a pimenta. Depois bata com o óleo. Junte a seguir o vinagre. Na hora de servir junte as nozes e a sálvia.

VINAGRETE DE MORANGO

Ingredientes

1 caixa de morango
2 colheres de sopa de manjericão picado
2 colheres de sopa de cebolinha picada
½ xícara de chá de vinagre balsâmico
5 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
½ colher de sopa de açúcar
1 cebola grande bem picada

Modo de preparo

Retire a folha dos morangos e lave-os bem. Então, pique cada fruta em pedaços pequenos. Misture-os delicadamente com a cebola, o manjericão e a cebolinha. Reserve. Num refratário, mexa todos os outros ingredientes: o vinagre, o azeite, o sal, a pimenta-do-reino e o açúcar. Junte esse molho à mistura de morango, mexendo com delicadeza. Leve à geladeira para tomar gosto por pelo menos 1 hora e, então, sirva como acompanhamento de saladas de folhas, de rosbife ou até mesmo de aves.

MOLHO BÉARNAISE

Ingredientes

3 colheres de sopa de vinagre de vinho branco
1 colheres de sopa de estragão
1 xícara de chá de manteiga
10 grãos de pimenta-do-reino
Suco de 1 limão médio
1 cebola pequena
4 gemas

Modo de preparo

Pique a cebola em pedaços pequenos e coloque numa panela. Junte 1 colher de sopa de estragão, 10 grãos de pimenta-do-reino e 3 colheres de sopa de vinagre de vinho branco. Leve ao fogo e deixe até reduzir o volume para menos da metade. Retire do fogo transfira para um refratário e acrescente 4 gemas peneiradas. Leve ao fogo em banho-maria. Bata com um batedor, por 12 minutos, ou até começar a encorpar. Aos poucos, e sem parar de bater, junte 1 xícara de chá de manteiga. Continue a bater até obter consistência de uma maionese mais rala. Não deixe a mistura ferver. Retire do fogo e passe o creme por uma peneira. Incorpore o suco de 1 limão médio e sal a gosto. Volte ao fogo em banho-maria por 3 minutos, sem parar de bater, até ficar consistente e homogêneo. Não deixe a mistura ferver. Acerte o sal e retire do fogo.

MOLHO CHUTNEY DE PÊSSEGO

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Ingredientes

½ kg de pêssegos
1 xícara de chá de uvas passas sem sementes
1 ½ xícaras de chá de vinagre
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
250 g de maçãs ácidas
125 g de salsão (aipo)
1 pimentão verde picado
1 colher de chá de sal

Modo de preparo

Descasques os pêssegos e retire os caroços. Pique os pêssegos. Descasques as maçãs, retire a parte central com sementes e pique também. Pique o salsão e cozinhe em pouca água até ficar quase macio e, depois, escorra. Misture os pêssegos, as maçãs, o salsão, o pimentão, o vinagre, o açúcar, o sal e cozinhe até que a mistura fique transparente. Cozinhe as uvas passas na água durante 20 minutos, escorra e adicione à mistura de frutas. Despeje em potes de vidros esterilizados. Feche bem. É um delicioso acompanhamento para carnes assadas.

MOLHO COM OVOS

Ingredientes

2 ovos cozidos
1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto
1 colher de sopa de cebolinha picada
1 colher de sopa de molho inglês
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de sopa de óleo

Modo de preparo

Separe as gemas e as claras. Passe as gemas por uma peneira, pique as claras e coloque em um recipiente. Misture à parte o óleo, o vinagre e o molho inglês. Despeje no recipiente com os ovos, tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Misture até ficarem bem incorporados. Polvilhe com a cebolinha e utilize.

MOLHO COM SUCO DE CASCA DE LARANJA

Ingredientes

Casca de ½ laranja
1 colher de café de manteiga
Suco de ½ laranja
1 tablete de caldo de carne

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Corte em tiras finas a casca de ½ laranja (sem a parte branca). Escalde-as em água fervente, escorra e enxugue-as. Junte-as ao tablete de caldo de carne, sem gordura, o suco de ½ laranja, e leve ao fogo até levantar fervura. Junte 1 colher de café de manteiga e as cascas de laranja. Se ficar muito líquido, misture à manteiga ½ colher de chá de fécula.

MOLHO DE ABÓBORA

Ingredientes

3 pedaços de abóbora madura, cozida e fria
1 lata pequena de extrato de tomate
750 ml de vinagre
3 cubos de caldo de carne
3 pimentas malagueta
3 folhas de louro
6 dentes de alho
1 cebola
Sal a gosto

Modo de preparo

Bata os ingredientes no liquidificador e use para acompanhar churrascos e saladas. Conserve na geladeira em um vidro com tampa por até 1 semana.

MOLHO CREMOSO DE PIMENTÃO VERMELHO

Ingredientes

200 g de pimentão vermelho em conserva
1 xícara de chá de creme de leite fresco ou de lata com soro
2 dentes de alho
Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador. Bata até obter um creme. Despeje sobre um talharim (500g) cozido e escorrido e misture. Sirva logo em seguida.

MOLHO DE ABACATE

Ingredientes

1/3 xícara de chá de abacate cortado em cubos
1/3 xícara de chá de pepino descascado, sem sementes e cortado em cubos
½ xícara de chá de creme de leite fresco, ou em lata, com o soro
3 colheres de sopa de suco de limão
2 cebolinhas verdes picadas
1 colher de sopa de azeite

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Conserve na geladeira ou utilize imediatamente.

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

MOLHO DE ALECRIM COM IOGURTE

Ingredientes

2 colheres de sopa de alecrim fresco
2 potes de iogurte natural
2 dentes de alho amassados
Sal a gosto

Modo de preparo

Em um refratário, coloque o iogurte, o alho, o alecrim e o sal. Misture até ficar homogêneo. Ótimo acompanhamento para carnes brancas e saladas.

MOLHO DE AZEITONA

Ingredientes

1 xícara de chá de azeitona preta picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 xícaras de chá de azeite
Suco de 1 limão

Modo de preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até ficarem bem incorporados. Deixe descansar na geladeira por 1 hora antes de utilizar.

MOLHO DE AMENDOIM

Ingredientes

1 ½ xícaras de chá de amendoim salgado moído
3 colheres de sopa de óleo de amendoim
1 ½ colher de sopa de suco de limão
½ colher de sopa de molho de pimenta
1 dente de alho amassado (opcional)
12 colheres de sopa de água morna
¾ colher de chá de molho de soja

Modo de preparo

Coloque o amendoim em um refratário, junto com a pimenta, o suco de limão, o alho e 2 colheres de sopa do óleo. Bata até formar uma pasta. Esquente o óleo restante em uma panela, junte a pasta de amendoim e mexa em fogo médio por 2 minutos. Adicione a água e o molho de soja, misture bem e cozinhe por mais 5 a 10 minutos até que o molho tenha uma aparência granulosa e uma fina camada de óleo na superfície. Coloque em um recipiente, cubra e mantenha aquecido. Sirva morno.

MOLHO DE AZEITE COM ESPINAFRE

Ingredientes

2 colheres de sopa de salsinha picada
1 xícara de chá de azeite de oliva
½ xícara de chá de leite
2 gemas cozidas e amassadas
½ maço médio de espinafre
½ maço médio de agrião
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
2 talos de salsão picados

Acesse nosso acervo no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Coloque, em um o refratário, o azeite de oliva, as gemas e o sal. Bata com um batedor manual até obter uma mistura homogênea. Reserve na geladeira. Cozinhe o espinafre em uma panela com ½ xícara de chá de água. Retire do fogo, escorra a água. Pique o espinafre e coloque no copo do liquidificador. Junte o agrião, o salsão, a salsinha e o leite. Bata até obter uma pasta. Passe por uma peneira, apertando bem, para tirar o máximo do líquido. Incorpore a pasta ao creme de ovos e mexa até a mistura ficar homogênea. Tempere com sal e pimenta.

MOLHO DE BETERRABA

Ingredientes

1 beterraba média cozida, descascada e picada em cubos
1 colher de chá de pimenta vermelha seca
4 colheres de sopa de suco de limão
3 colheres de sopa de conhaque
250 g de maionese

Modo de preparo

Em uma molheira, misture bem todos os ingredientes até obter um molho cremoso e totalmente rosado por causa da beterraba. Sirva acompanhando saladas de legumes cozidos ou mesmo crus.

MOLHO DE CAJU

Ingredientes

1 caju médio
2 tomates sem sementes cortado em cubos
1 colher de sopa de pimenta-do-reino
½ xícara de chá de cebolinha picada
4 colheres de sopa de suco de caju
3 colheres de sopa de vinagre
1 cebola pequena ralada
100 ml de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

Lave o caju e retire a castanha. Corte em cubos pequenos e coloque num refratário. Junte o tomate, a cebolinha, a cebola, o vinagre, o suco de caju, a pimenta-do-reino e o sal. Misture delicadamente até ficar homogêneo. Em seguida, regue com o azeite e misture bem. Tampe o refratário e deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

MOLHO DE CAFÉ

Ingredientes

¼ xícara de chá de café forte
1 xícara de chá de creme de leite
½ colher de chá de baunilha
1/3 xícara de chá de açúcar
2 gemas ligeiramente batidas

Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

Modo de preparo

Misture o açúcar e as gemas e junte o café frio. Mexa bem. Adicione o creme de leite. Cozinhe em banho-maria sobre água quente, batendo constantemente até que o molho engrosse. Retire do fogo e junte a baunilha. Coloque em um refratário e sirva frio, sobre pudins de chocolate, café ou leite.

MOLHO DE CHOCOLATE

Ingredientes

100 g de chocolate
1 colher de sobremesa de manteiga
100 ml de natas
30 g de açúcar em pó
100 ml de água

Modo de preparo

Parta o chocolate para culinária em pedaços. Junte a água e o açúcar. Leve ao fogo brando a ferver cerca de 8 minutos mexendo sempre até o chocolate estar dissolvido. Retire do fogo e adicione a manteiga e as natas mexendo muito bem com a colher de pau. Sirva este molho com gelados, peras cozidas e pudins.

Novidade!

Portal EDICASE digital



Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS

O seu novo espaço para informações de qualidade, entretenimento e uma infinidade de assuntos.

www.portaledicase.com


EDICASE
Gestão de Negócios
CONTEÚDO DE TODAS AS FORMAS
Revistas Impressas, Revistas Digitais e Portal de Conteúdo: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.
assessoria
publicações
europa
digital
op. Brasil
Acesse nosso canal no Telegram @BRASILREVISTAS
Previsões do mês
DE DENTRO PARA FORA
Veja como a saúde do corpo interfere na beleza dos cabelos
MELHORE A SAÚDE FÍSICA E MENTAL
A PRÁTICA DA IOGA
DRENAGEM LINFÁTICA
Conheça os benefícios e aprenda a fazer em casa
Dicas para MANTER A CASA EM ORDEM sem dificul
DESCOBRIND
PALAV
270 PALAVRAS
FÁCIL/MÉDIO
LETRAS GRA
Inspire-se
PALAVRA
FÁCIL/MÉDIO
270 PALAVRAS
LETRAS

Brasil Jornais

Entre em nosso Grupo no Telegram!

Acesse t.me/Brasiljornais



Tenha acesso aos principais jornais do Brasil.

Distribuição gratuita, venda proibida!