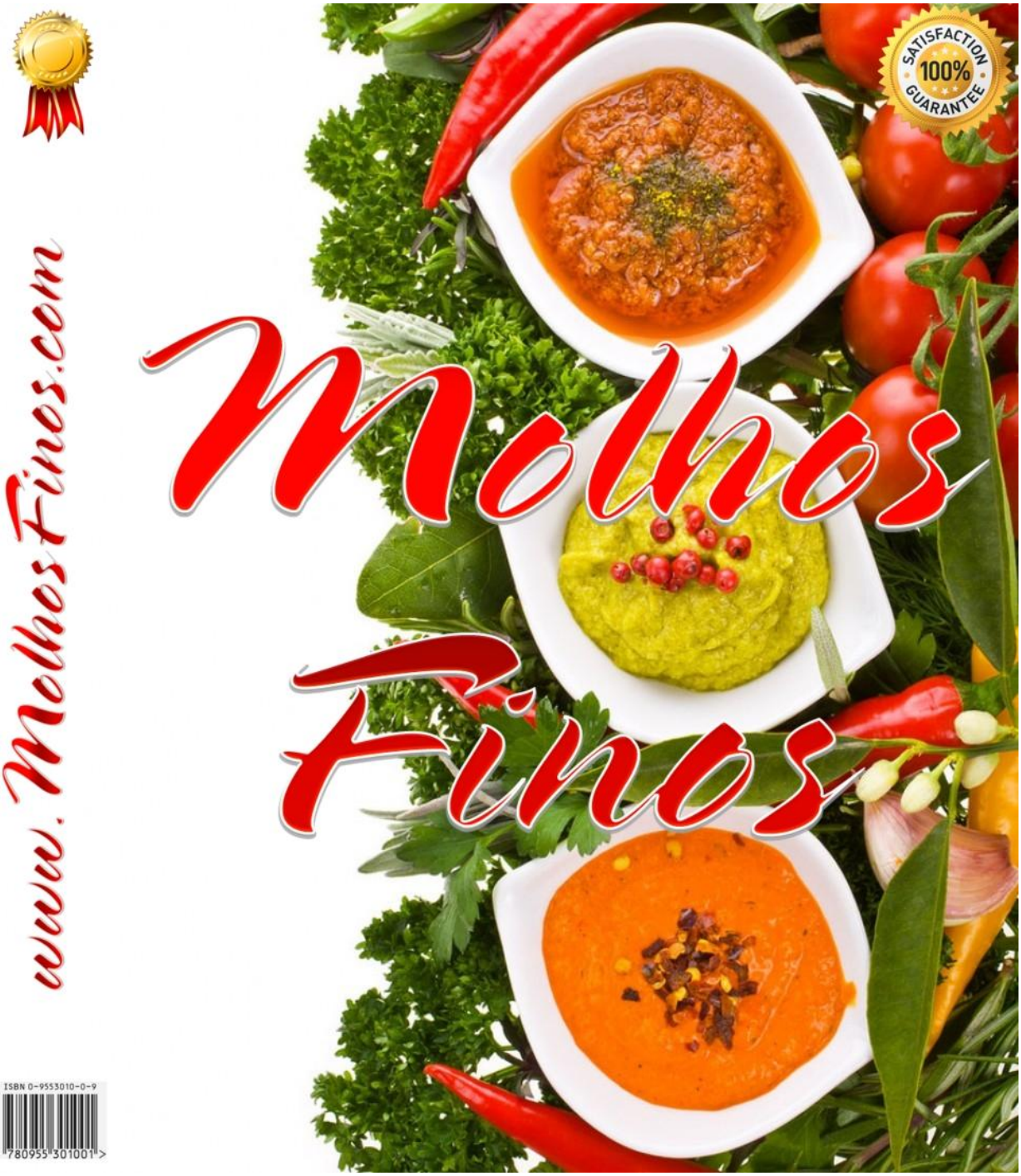


www.MolhosFinos.com

ISBN 0-9553010-0-9

Índice **Pagina**

Molhos	3
Tipos de Molhos	4
Ervas Aromática	6
Tabela de Conversão de Pesos e Medidas	10
Molho de Agrião	13
Molho Agridoce	14
Molho de Alho	15
Molho All Arribiata	16
Molho Bechamel	17
Molho Bolonhesa	18
Molho Branco	19
Molho de Cenoura	20
Molho de Creme de Leite com Manjericão	21
Molho Cremoso ao Limão	22
Molho Cremoso de Vieiras	23
Molho de Ervas	25
Molho de Ervas Seca	26
Molho Ferrugem	27
Molho Funghi	29
Molho com gengibre	30
Molho Gorgonzola	31
Molho de Hortelã	32
Molho Ingês	33
Molho Madeira	34
Molho de Menta	35
Molho Mostarda	36
Molho ao Pesto	37
Molho de Presunto com Ervilhas	38
Molho á Puttanesca	39
Molho Quatro Queijos	40
Molho de Queijos com Ervas fina	41
Molho Rosado com Pimenta Rosa	42
Molho Rosê	43
Molho Suave de Queijo com Uvas	44
Molho Tártaro	45
Molho de Tomate Básico	46
Molho de Tomate Fresco	47
Molho de Tomate Seco com Manjericão	49
Molho Vinagrete	50
Molho Xadrez	51

MOLHOS

Molhos são adicionados à muitas preparações culinárias. Apesar de ser considerado um ingrediente extra num prato, podem fazer a diferença entre uma receita e outra com os mesmos **INGREDIENTES** básicos.

Existe um tipo de molho para cada tipo de alimento, mas existem muitos molhos que se comportam muito bem em pratos totalmente diferentes, como o molho de tomate e o molho branco. O molho é um complemento indispensável para determinadas receitas. Deve ser marcante e valorizar o prato que acompanha, mas sem roubar-lhe o sabor original.

O que diferencia o sabor de um prato são os temperos e molhos utilizados. Preparar um prato base, assado, cozido, frito, etc., sem procurar necessariamente variar muito nesta fase, e usar a imaginação servindo o prato com o molho mais adequado e de sua preferência. Mesmo no dia a dia, para melhorar os assados, as costeletas, os bifes, vale a pena preparar um molho que faça variar a monotonia com que cozinhamos esses pratos.

Os molhos são praticamente a alma em sua cozinha, com eles você ira enriquecer qualquer prato, tornado às vezes um simples bife em uma obra prima, passarei algumas receitas dos mais famosos molhos para massas, carnes, aves e peixes.



TIPOS DE MOLHOS

Molhos Aveludados: A maioria dos molhos aveludados adquire a sua consistência típica por ser engrossado com farinha de trigo que exige que ela seja cozida. Muitas pessoas estão habituadas a engrossar um molho só no fim, com amido de milho ou fécula de batata. Na boa técnica, a preparação inicial de muitos molhos com base em aveludados é o ROUX: Mistura em partes iguais de manteiga e farinha, a cor da mistura varia de acordo com a receita e tempo que fica no fogo. Quanto mais tempo cozinhar mais escuro ficará o Roux e o resultado final do molho. As quantidades variam conforme o tipo de molhos.



O molho Branco ou Bechamel, que tem como **INGREDIENTES** de sua receita a manteiga, leite, farinha de trigo, aceitando também queijo, cebola, creme de leite, cogumelo e mostarda é ideal como molho de peixe, frango, vitela, legumes, verduras, ovos e batatas. A versão mais aceita para o nome deste molho é a de que seu criador teria sido François-Pierre de lá Varenne, que lhe deu o nome em homenagem a Louis de Béchameil, administrador na corte de Luís XIV. La Varenne registra o molho como Béchamel em seu livro Le Cuisinier François, de 1651. O que diferencia o Molho Béchamel do Molho Branco são os **INGREDIENTES** que aromatizam o molho. O Béchamel é ideal para acompanhar peixe, carne, vegetais cozidos e gratinados, também como

molho de lasanha ou macarrão**.** Também é utilizado como base para outros molhos, suflês ou para dar liga em recheios.

Molhos a base de Maionese:

Os molhos a base de maionese, que levam gema de ovo, óleo e temperos, além de variantes como picles, catchup e salsinha são molhos frios, indicados como molho para sanduíches, lanches frios, hambúrguer, e saladas. Também temos os molhos para acompanhar as carnes em churrascos, muito simples de preparar.

Molhos Escuros:

Já um molho escuro, com receita que se baseia em caldo de carne, bebidas e condimentos, como o molho madeira, deve ser utilizado juntamente com carne de porco, de boi e aves. O molho Madeira é tradicional como acompanhamento de um suculento filé mignon ou para acompanhar qualquer outro tipo de carne. Sua consistência é densa e sua cor escura.

Molhos Quentes:

Para os molhos quentes, feitos a base de manteiga, gema e vinagre, o ideal é que o prato principal seja carne ou peixe.

Molhos para Frutos do Mar e Saladas:

O molho para camarão, salada, ovos e frutos do mar deve ser feito a base de líquidos como azeite e vinagre, além de condimentos.

Molhos para Massas:

O molho de tomate e o molho branco combinam com quase tudo, sendo o molho de tomate extremamente adequado como molho de pizza, molho de nhoque e molho para fondue. Os molhos para macarrão, no formato longo ou

fino como espaguete, inteiro ou furado devem ser líquidos para abranger bem os fios, como um molho Alho e óleo, molho de carne e shoyo com vegetais. Deve combinar com o formato da massa, havendo um molho para cada um deles, sendo composta por algum ingrediente responsável pelo sabor, como vinho, água, vinagre, caldos, entre outros. O macarrão longo e largo, como o Talharim pede molhos mais concentrados, como o molho Alfredo e a Bolonhesa. Os formatos especiais como o macarrão gravatinha, parafuso e conchinha, o molho deve ser de carne e vegetais. Para o tipo de macarrão “cabelo de anjo” utilize um molho vinagrete.

ERVAS AROMÁTICA



Os molhos também podem ser incrementados com temperos a seu gosto. As ervas são perfeitas para dar à receita ainda mais aroma e sabor, mas não é fácil escolher que tempero usar em cada prato. Para não errar na combinação de **INGREDIENTES**, temos uma lista de indicações que são muito úteis para quem está dando os primeiros passos na cozinha. Tem que tomar certo cuidado ao misturar para que o tempero não iniba outros sabores do prato.



Alecrim: De aroma fresco, que lembro o pinho, dá um sabor especial às aves, aos molhos e sopas de tomate, frutos do mar, carnes, patês, berinjela, batatas, couve-flor, pães, Sucos e saladas de frutas. Ótimo no churrasco quando salpicado sobre o carvão.



Cebolinha verde: Muito usado em omeletes, molho vinagrete e molhos à base de creme de leite para peixes. Ótimo também em patês de ricota, queijo cremoso, sopas e saladas.



Coentro (em grãos ou moído): A semente inteira é usada no preparo de ponches, picles, doces e no café. Industrialmente utilizada na produção de salsichas, linguiças e mortadelas. Moído, é usado no tempero de peixes, carnes, aves, assados ou grelhados, molhos, sopas de feijão, lentilhas e legumes. Também muito utilizado em pratos da culinária baiana, destacando-se as moquecas e as caldeiradas de peixes e frutos do mar.

Erva Doce: Muito utilizada no preparo de biscoitos, bolos, bolachas, pães, queijos, molhos para saladas, frutas em calda, peixes e frutos do mar.



Louro: Antioxidante, digestivo; estimula o apetite; é auxiliar no tratamento da gripe. Uso: cozidos, assados, feijões, massas, caldos e carnes.





Manjericão: De sabor marcante e agradável, é ideal para receitas com tomate, em pizzas, molho para churrasco, lagosta, assados, saladas e legumes. E o principal ingrediente do molho ao pesto.



Manjerona: De sabor requintado, semelhante ao orégano, é ideal para valorizar carnes e aves, pratos à base de tomate, sopas, saladas e com manteiga derretida em peixes grelhados. Ideal para pratos de cozimento rápido.



Orégano: Indispensável para pizzas. Ótimo em receitas com ovos, tomates, queijos, cebolas, recheios e molhos para carnes, aves, peixes e saladas de frutos do mar.



Pimenta: De sabor picante, dá sabor e perfuma as receitas. Muito utilizada na culinária. Deve se tomar cuidado om alguns tipos de pimentas. Utilizada em excesso pode estragar sua receita.



Salsa: Ótima em canapés, sopas, saladas verdes, molhos de ervas, pães, tomates, omeletes, manteiga temperada, grelhados e recheios, sem a necessidade de reidratá-la.



Sálvia: Indicada na preparação e no recheio de carnes e aves em geral, marinados, sopas, cremes, molhos de tomate, queijos, em massas com manteiga, batatas, biscoitos e chá.



Tomilho: Aromático e levemente picante, é usado para temperar carnes, peixes, aves, pratos com tomate e queijos.



Hortelã: Ótimo para quem sofre de problemas digestivos. Também é analgésico, estimulante e expectorante e tem poder adstringente. Faça chás, use em molhos, geleias, assados e grelhados.

TABELA DE CONVERSÃO DE PESOS E MEDIDAS

O sucesso da culinária depende muitas vezes de medidas exatas. Se você não tiver experiência em calcular as medidas, procure ter balanças de cozinha, uma jarra medidora ou colheres-padrão para medir. Para facilitar segue uma tabela de conversão de pesos e medidas.

Tabela de Conversão de Pesos e Medidas		
1 Chávena	Gramas	
Açúcar	160 gr	
Arroz	210 gr	
Amêndoas	140 gr	
Amendoim Torrado	140 gr	
Banha	230 gr	
Castanhas	140 gr	
Farinha de Mandioca	150 gr	
Farinha de Milho	150 gr	
Farinha de Trigo	120 gr	
Maizena	150 gr	
Manteiga	230 gr	
Nozes	140 gr	
Óleo	170 gr	
Queijo Ralado	80 gr	
Passas	140 gr	

Medida	Equivale	
1 Litro	Equivale a 6 chávenas de Chá ou 4 Copos	
1 Garrafa	Equivale a 3 e 1/2 Chávenas de Chá ou 2 e 1/2 Copos	
1 Copo de Água Comum	Equivale a 250 gr	
1 Prato Fundo Nivelado	Equivale a 200 gr	
1 Chávena de Chá de Líquido	150 gr ou 20 Colheres de Sopa	
3/4 Chávena de Chá de Liquido	15 Colheres de Sopa	
2/3 Chávena de Chá de Liquido	12 Colheres de Sopa	
1/2 Chávena de Chá de Liquido	10 Colheres de Sopa	
1/3 Chávena de Chá de Liquido	6 Colheres de Sopa	
1/4 Chávena de Chá de Liquido	5 Colheres de Sopa	
1 Cálice	9 Colheres de Sopa	
1 Quilo	5 + 3/4 Chávenas de Chá	

250 gr de Manteiga	1 + 1/4 Chávenas de Chá	
1/4 Chávenas de Chá de Manteiga	4 Colheres de Sopa	
1 Colher de Sopa de Óleo	10 gr	
1 Colher de Sopa de Sal	13 gr	
1 Colher de Sopa de Fermento em Pó	12 gr	
1 Colher de Sopa de Maizena	8 gr	
1 Colher de Chá de Sal	5 gr	
1 Colher de Chá de Fermento em Pó	5 gr	
1 Colher de Chá de Maizena	2 gr	
Medida		**Mililitros**
1 Chávena		240 ml
1/2 Chávena		120 ml
1/3 Chávena		80 ml
1/4 Chávena		60 ml
1 Colher de Sopa		15 ml
3/4 Colher de Chá		5 ml
Líquidos	**Colher**	**Mililitros**
1 Chávena	16 Colheres de Sopa	250 ml
1 Colher de Sopa	3 Colheres de Chá	15 ml
1 Colher Chá	1/3 Colher de Sopa	5 ml
1 Colher de Café	1/3 Colher de Chá	2 ml
Sólidos	**Gramas**	
1 Colher de Sopa – Açúcar	15 gr	
1 Colher de Sopa – Chocolate em Pó	10 gr	
1 Colher de Sopa – Manteiga	15 gr	
1 Colher de Chá – Fermento	5 gr	

MOLHOS



FINOS

1. Molho de Agrião

Ideal para acompanhar carnes de aves, peixes e macarrão.



INGREDIENTES

200 gr de agrião

200 gr de iogurte natural

50 ml de creme de leite

15 ml de suco de limão

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aferente o agrião por um minuto, retire-o e coloque em um recipiente com água e gelo para preservar a cor. Escorra a água e bata no liquidificador com o iogurte, o creme de leite, o suco de limão, o sal e a pimenta-do-reino.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

2. Molho Agridoce:

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

120 ml de água morna
30 ml sopa de shoyu
30 gr de açúcar
20 gr de sopa de maisena
30 gr de polpa de tomate
60 ml de vinagre

MODO DE PREPARO

Junte o açúcar, o shoyu e a polpa de tomate com a água morna e misture bem. Deixe cozinhar até que o açúcar dissolva completamente. Coloque o vinagre, junte a maizena dissolvida em 6 colheres de sopa de água e mexa até que o molho engrosse.

Tempo de preparo 10min

Rendimento 3 porções

3. Molho de Alho

Ideal para acompanhar carnes assadas.



INGREDIENTES

3 dentes de alho grandes

100 ml de leite

300 ml óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os **INGREDIENTES** exceto o óleo.

Experimente o sal, em seguida vá colocando o óleo em fio até ficar consistente.

Tempo de preparo 15 min

Rendimento 2 porções

4. Molho All' Arrabiata

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

200 ml de azeite de oliva extra - virgem

6 dentes de alho picados

120 g de bacon picado

1 kg de tomate picado sem pele e sementes

15 gr de pimentas picadas

100 g de queijo parmesão ralado

Folhas de manjericão picadas e Sal a Gosto.

MODO DE PREPARO

Refogue o alho no azeite, acrescente o bacon e refogue até dourar, sem ficar crocante. Adicione os tomates e as pimentas e cozinhe, em fogo brando, até que os tomates separem do azeite. Junte o manjericão.

Na hora de servir, aqueça o molho, acrescente a massa cozida "al dente", incorpore o queijo e mexa bem para que o molho envolva toda a massa.

Tempo de preparo 10 min

Rendimento 2 porções

5. Molho de Béchamel



Ideal para acompanhar peixe, carne, vegetais cozidos e gratinados, também como molho de lasanha ou macarrão**.** Também é utilizado como base para outros molhos, suflês ou para dar liga em recheios.

INGREDIENTES

30 ml de manteiga

60 gr de farinha de trigo

1 litro de leite

½ cebola picada

5 gr de noz moscada

375 ml de creme de leite

40 gr de queijo tipo gruyère ralado (Pode substituir por queijo parmesão)

sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a manteiga e doure a cebola. Dissolva a farinha de trigo no leite e despeje-o na panela. Deixe apurar, mexendo sempre, até engrossar. Por fim, acrescente o creme de leite, o queijo ralado a noz moscada, o sal, a pimenta e misture até que fique homogêneo**.**

Tempo de preparo 15 min

Rendimento 2 porções

6. Molho à Bolonhesa

Ideal para acompanhar massas, purês, mandioca e pão



INGREDIENTES

1/2 kg de paleta ou acém moído

120 ml de vinagre

45 ml de azeite

1 sachet de caldo de carne em pó

1/2 kg de molho de tomate

45 ml de óleo

1 colher de margarina

1 cebola grande picada

4 dentes de alho e Pimenta preta moída e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar a carne de molho no vinagre por 5 minutos. Colocar um pouco de água, misturar e escorra. Tempere com alho, pimenta, sal, azeite e caldo de carne em pó. Espere 5 minutos e despeje o molho de tomate. Frite a cebola picada com óleo e margarina até ficar levemente dourada. Despeje a carne com o molho na panela e deixar cozinhar por uns 15 minutos.

Tempo de preparo 20 min

Rendimento 4 porções

7. Molho Branco

Ideal para acompanhar peixe, carne, vegetais cozidos e gratinados, também como molho de lasanha ou macarrão**.**



INGREDIENTES

1 cebola pequena picada1 Litro de leite

60 gr farinha de trigo

60 gr margarina

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela média, aqueça a margarina e refogue a cebola. Polvilhe a farinha e refogue até dourar. Junte o sal e leite aos poucos e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossa.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 2 porções

8. Molho de Cenoura

Ideal para acompanhar carnes assadas.



INGREDIENTES

200 gr de maionese

2 cenouras médias picadas

1/2 cebola grande picada

1/2 pimentão verde picado

Cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os INGREDIENTES no liquidificador. Se achar necessário acrescente sal a gosto.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

9. Molho de Creme de Leite com Manjericão

Ideal para acompanhar carnes.



INGREDIENTES

200 gr de creme de leite fresco, diluídas em 1 xícara (chá) de leite

60 ml de azeite

60 gr de manteiga

Pimentão vermelho e amarelo cortado em cubinhos

1/2 cebola picada

Gotas de limão

Salsinha picada

Manjericão picado e Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga, o azeite, adicione a cebola e o manjericão picado e refogue. Junte o creme de leite, o pimentão e a salsinha e tempere com sal, pimenta e limão. Coloque a massa no molho deixando o creme ser absorvido. Por ultimo polvilhar a salsinha.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

10. Molho cremoso ao limão

Ideal para acompanhar carnes de boi, frango, aves e peixes.



INGREDIENTES

200 g de requeijão cremoso (ou fundido gruyére).

150 g de queijo parmesão ralado.

100 g de manteiga.

750 ml de leite.

30 gr de farinha.

Suco e raspa de 2 limões.

Salsinha picada e Sal e pimenta do reino.

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga. Junte a farinha, desmanche e vá adicionando o leite, mexendo sempre. Acrescente os queijos e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira, depois coloque o suco e as raspas de limão e misture.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

11. **Molho Cremoso de Vieiras**

Ideal para acompanhar Massas.



INGREDIENTES

200 gr de creme de leite fresco

30 ml de suco de limão

20 gr de cebolinha-verde picada

100 ml de azeite de oliva

200 g de vieira limpas

180 ml de vinho branco

120 gr de requeijão

50 gr de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite em uma tigela e bata com um batedor manual por 1 minuto e vá adicionando o suco de limão sem parar de bater até encorpar. Cubra a tigela com filme plástico e reserve o creme dentro da geladeira. Coloque em uma panela o azeite de oliva, as vieira, o sal e a pimenta-do-reino. Leve ao fogo e refogue, mexendo de vez em quando por 5 minutos ou até as vieiras ficarem cozidas. Retire as vieiras e reserve. Na mesma panela coloque

o vinho, o requeijão, o parmesão, a cebolinha e o sal. Cozinhe, sem parar de mexer, por 5 minutos. Incorpore as vieiras e o creme de leite reservado. Deixe cozinhar, sem parar de mexer, por 2 minutos ou até ferver.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

12. Molho de Ervas

Ideal para acompanhar saladas.



INGREDIENTES

200 gr de iogurte desnatado

30 ml de vinagre de maçã
10 gr de manjericão picado
10 gr cebolinha verde picada
10 gr de alecrim picado
1 dente de alho amassado
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem os **INGREDIENTES** e leve à geladeira até a hora de servir. Se preferir um molho mais homogêneo é só bater os **INGREDIENTES** no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

13. Molho de Ervas Seca

Ideal para saladas.



INGREDIENTES

10 gr de alho granulado

10 gr de cebola granulada

15 gr de açúcar

15 gr de orégano

10 gr de pimenta do reino moída

5 gr de tomilho seco

5 gr de manjericão seco

10 gr de salsa seca

5 gr de sal com aipo

20 gr de sal e

60 ml de vinho branco

150 ml de azeite e 30 ml de agua

MODO DE PREPARO

Misture todos os **INGREDIENTES** em uma vasilha pequena.

Tempo de preparo 10min

Rendimento 4 porções

14. Molho Ferrugem

Ideal para acompanhar carnes assadas e grelhadas.



INGREDIENTES

30 gr de bacon picado

1 cebola picada

1 talo de salsão picado

30 gr xícara de cogumelos picado

1 cenoura pequena cortada em rodelas

45 gr de manteiga

45 gr de farinha de trigo

300 ml de caldo de carne

30 gr de extrato de tomate

1 tomate sem pele e sem semente

1 folha de louro

Sal, salsinha picada e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga e coloque o bacon e os legumes. Cozinhe por 10 minutos, mexendo sempre, até ficar levemente dourados. Diminua o fogo e junte a farinha e cozinhe, mexendo sempre, até ficar quase marrom.

Retire do fogo e acrescente o caldo de carne aos poucos. Leve de volta ao fogo e cozinhe, mexendo sempre, até o molho engrossar.

Adicione o restante dos INGREDIENTES, exceto o sal e a pimenta, cubra e cozinhe em fogo baixo por 45 minutos a 1 hora. Mexa de vez em quando e retire, com uma escumadeira, o excesso de gordura que vem à tona. Retire do fogo, coe em outra panela e tempere com sal e pimenta.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

15. Molho Funghi (Cogumelo)

Ideal para massas e carnes.



INGREDIENTES

1 cabeça de alho

300 g de cebola

300 g de bacon

500 g de funghi secci

500 ml de molho findo de carne Manteiga

Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Deixe o funghi de molho em água morna por 30 minutos e lave bem. Refogue o bacon, alho e cebola. Adicione o funghi hidratado cortado em tiras, o molho fundo de carne e tempere.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 2 porções

16. Molho com gengibre

Ideal para saladas.



INGREDIENTES

3 dentes de alho, picados

30 gr de gengibre fresco picado

180 ml de azeite

80 ml de vinagre de arroz

120 ml de molho de soja

45 ml de mel

60 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha com tampa, coloque o alho, o gengibre, o azeite, o vinagre de arroz, o molho de soja, o mel e a água. Tampe e agite-a bem. Tire a tampa e leve ao micro-ondas durante um minuto para dissolver o mel. Deixe o molho esfriar. Mantenha o molho tampado na geladeira. Antes de servir deve mexer para misturar os INGREDIENTES.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 2 porções

17. Molho Gorgonzola

Ideal para acompanhar carne de frango.



INGREDIENTES

200 gr de iogurte natural

30 gr de queijo gorgonzola

15 ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Bata todos os INGREDIENTES no liquidificador. Pode trocar o tipo de queijo, fica ótimo com parmesão, provolone ou se quiser mais suave mussarela. Se precisar acrescente sal.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

18. Molho de Hortelã

Ideal para acompanhar saladas de folhas, tomate e legumes.



INGREDIENTES

300 ml de suco de laranja
15 ml de óleo de canola
1/2 cebola ralada
folhas de hortelã picadas e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem os INGREDIENTES e leve à geladeira até a hora de servir. Se preferir um molho mais homogêneo é só bater os INGREDIENTES no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

19. Molho Inglês

Ideal para acompanhar carnes.



INGREDIENTES

3 dentes de alho

3 cebolas picadas

5 gr de louro em pó

5 gr de pimenta malagueta

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os INGREDIENTES no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

20. Molho Madeira

Ideal para acompanhar carnes.



INGREDIENTES

100 ml de água filtrada

100 ml de molho de soja

100 ml de vinho tinto

100 g de champignon

45 gr de amido de milho

MODO DE PREPARO

Misture a água, o molho de soja, o vinho e o amido de milho em uma panela. Leve ao fogo baixo e mexa até ferver e engrossar por aproximadamente 5 minutos. Acrescente o champignon.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 3 porções

21. Molho de Menta

Ideal para acompanhar carnes como porcos e carneiros.



INGREDIENTES

200 gr de iogurte natural

10 gr pasta de alho

5 ml de azeite

30 ml de licor de menta

‘

MODO DE PREPARO

Bata todos os **INGREDIENTES** no liquidificador. Sirva com aperitivos ou com acompanhamento para churrascos.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

22. Molho Mostarda

Ideal para acompanhar carnes de boi, porco e frango.



INGREDIENTES

30 ml de suco de limão

50 ml de mostarda

100 gr de creme de leite

Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem os **INGREDIENTES** e leve à geladeira até a hora de servir.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

23. Molho ao Pesto

Ideal para acompanhar massas e saladas.



INGREDIENTES

20 gr de manjericão fresco
50g de amêndoas
50g de parmesão
30 ml de azeite
30 ml água quente
1 dente de alho amassado
Sal e pimenta (a gosto)
Suco de meio limão

MODO DE PREPARO

Bata o manjericão em um liquidificador sem retirar os talos. Acrescente ainda as amêndoas e o parmesão. Pare um pouco e acrescente azeite, voltando a bater e incluindo água. Verifique o sabor e coloque sal, pimenta, o suco de limão e alho. Volte a bata mais uma vez e está pronto para servir.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

24. Molho de Presunto e Ervilhas

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

200 g de bacon cortados em cubinhos bem pequenos

1 lata de ervilhas

1 cebola média picada

15 gr de manteiga

200 ml de leite

15 gr de farinha de trigo

200 gr de creme de leite

Sal e queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o bacon, depois junto a cebola e se necessitar, a manteiga.

Depois misture em um copo o leite e a farinha de trigo até dissolver por completo, jogue na panela junto com o bacon. Assim que ferver misture o creme de leite e as ervilhas, e por último o queijo parmesão.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

25. Molho Puttanesca

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

80 ml de azeite

50g de aliche

3 tomates maduros sem sementes picados

100g de azeitonas pretas sem caroço

½ xícara de chá de salsa picada

50g de alcaparras

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo médio o azeite e o aliche, mexendo por 2 Minutos. Acrescente o tomate, as azeitonas, a salsa, as alcaparras e cozinhe até ferver.

Tempo de preparo 15 min

Rendimento 4 porções

26. Molho Quatro Queijos

Ideal para acompanhar massas e carnes.



INGREDIENTES

30 ml de azeite extra virgem
1 dente de alho picado
200 gramas de mussarela ralada
200 gramas de parmesão ralado
200 gramas de gorgonzola ralado
500 ml de creme de leite fresco
200 gramas de catupiry
1 copo de leite

MODO DE PREPARO

Aquecer ligeiramente o azeite no fogo baixo, dourar o alho e acrescentar o leite; em seguida (antes que o leite ferva) acrescentar os quatro queijos (sempre no fogo baixo). Mexer sem parar até virar uma pasta. Depois acrescentar o creme de leite e mexer mais até que fique bem homogêneo.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

27. Molho de Queijo com Ervas Fina

Ideal para acompanhar massas e carne de frango e peixe.



INGREDIENTES

10 gr de salsa e cebolinha picados

10 gr de orégano

10 gr de queijo parmesão

200 gr de iogurte (natural)

20 ml de agua

MODO DE PREPARO

Misture todos os **INGREDIENTES** em um pote e misture com um garfo. Se preferir bata no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

28. Molho Rosado com Pimenta Rosa

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

500 ml de molho branco.

500 ml de purê de tomate.

100 g de manteiga.

½ cebola.

50 g de pimenta rosa.

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola na manteiga. Junte o molho branco e o purê de tomate.

Deixe encorpar e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo.

Passe por uma peneira. Tempere com sal e perfume com a pimenta rosa.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

29. Molho Rosê

Ideal para acompanhar alimentos fritos e legumes cozidos, como a couve flor.



INGREDIENTES

200 gr iogurte natural

15 ml de mostarda

30 ml de catchup

Sal gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os **INGREDIENTES** no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

30. Molho Suave de Queijo com Uvas

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

15 gr de farinha de trigo

200 gramas de queijo fundido gruyére

50 gramas de queijo parmesão

100 gramas de manteiga

200 gramas de uva Itália sem pele e sementes cortadas em quatro partes

750 ml de leite

Suco de 1 limão

Sal e pimenta do reino

Salsinha picada

MODO DE PREPARO

Derreter a manteiga, juntar a farinha e adicionar o leite, mexendo sempre. Incorporar os queijos e conservar em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passar por uma peneira. Retificar o tempero e perfume com o suco de limão. Fritar as uvas em um pouco de manteiga, temperar com sal e pimenta e polvilhe com salsinha. Adicionar as uvas ao molho de queijos e cozinhar por alguns minutos até mesclar os sabores.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

31. Molho Tártaro

Ideal para acompanhar carnes e peixes grelhados ou fritos.



INGREDIENTES

360 ml de creme de leite

15 ml de suco de limão

30 gr picles sortidos picados

1 cebola cebola bem picada

15 ml de mostarda

Sal cebolinha verde picada grosso a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, bata todos os **INGREDIENTES** com um batedor de mão até obter uma mistura homogênea.

Tempo de preparo 15 min

Rendimento 4 porções

32. Molho de Tomate básico

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

60 ml de azeite de oliva

1 cebola picada

3 tomates picados

15 gr de extrato de tomate

Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite até ficar transparente. Acrescente os tomates e mexa. Cozinhe até que começar a engrossar. Coloque o extrato de tomate, o sal, a pimenta e mexa. Reduza o fogo. Cozinhe lentamente, por mais 15 minutos, até o molho ficar espesso, ganhando consistência.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

33. Molho de Tomate fresco

Ideal para acompanhar massas.



INGREDIENTES

30 ml de azeite de oliva

1 cebola grande picada

1 dente de alho, picado

1 kg de tomates, sem pele, sem sementes e picados

150 ml de vinho tinto ou caldo de legumes

20 gr de manjericão fresco picado ou 10 gr de manjericão seco

1 pitada de açúcar

Sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Aqueça o azeite numa panela grande. Acrescente a cebola e o alho e refogue em fogo brando, mexendo de vez em quando, por 5 minutos ou até ficarem macios, porém sem dourar.

Adicione os tomates, o vinho ou caldo e o manjericão. Cozinhe em fogo moderado por 20 a 30 minutos ou até o molho ficar espesso.

Bata o molho no liquidificador ou no processador de alimentos até ficar homogêneo e passe-o por uma peneira fina, se desejar um resultado bem liso.

Junte o açúcar para equilibrar a acidez do tomate. Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto e aqueça novamente o molho.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

34. Molho de Tomate seco com Manjericão

Ideal para acompanhar massas.



Ideal para acompanhar massas.

190 g de tomates secos

1 maço de manjericão (só as folhas)

40 ml de azeite

600 ml de purê de tomate

200 ml de água

Sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Refogue o tomate seco no azeite. Adicione o manjericão. Coloque o purê de tomates e a água e cozinhe e tempere com sal e pimenta

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

35. Molho Vinagrete

Ideal para acompanhar churrasco.



INGREDIENTES

120 ml de vinagre

200 ml de azeite

2 tomates sem semente em cubinhos

1 cebola grande em cubinhos

1/2 pimentão verde

1/2 xícara de cheiro verde

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos os **INGREDIENTES** e misture bem. Coloque em uma vasilha com tampa. Leve à geladeira por mais ou menos duas horas para definir bem o sabor. Se preferir pode bater todos os **INGREDIENTES** no liquidificador.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

36. Molho Xadrez

Ideal para acompanhar carnes.



INGREDIENTES

100 ml de molho shoyu

300 ml de água

10 gr de maisena

15 ml de vinagre de arroz

MODO DE PREPARO

Misture todos os **INGREDIENTES** em uma panela. Deixe o molho no fogo médio, mexendo ao longo do tempo até criar uma consistência mais firme. O molho xadrez precisa ficar grosso, mas o ponto ideal depende do seu gosto.

Tempo de preparo 15min

Rendimento 4 porções

Recomendamos:



www.mestredochurrasco.com.br