Série Simplicidade

na Cozinha

Chef Taico

Molhos



Índice

Página	Receita
03	Filé ao Molho de Mostarda
04	Filé de Peixe ao Molho de Alcaparras
05	Filé Mignon com Molho de Figos Secos
06	Frango ao Molho de Cebolinha
07	Lombo Defumado com Molho Agridoce de Damascos
08	Molho ao Sugo
09	Molho Barbecue
10	Molho Bolonhesa Clássico
11	Molho Branco - Bechamel
12	Molho Branco de Camarão
13	Molho Branco de Carne Moída
14	Molho Cremoso para Hamburguer
15	Molho de Alho
16	Molho de Hortelã Cremoso
17	Molho de Pimenta
18	Molho de Tomate com Frango
19	Molho de Tomate Rústico e Rápido
20	Molho Nam Pla
21	Molho Nam Prik Pao
22	Molho para Churrasco
23	Molho para Salada
24	Molho Pesto
25	Molho Picante para Churrasco
26	Molho Tártaro
27	Molho Vermelho de Camarão
28	Molho vermelho de Carne Moída
29	Peixe Empanado ao Molho Chinês
30	Picanha ao Molho de Vinho
31	Picanha ao molho rôti
32	Tender ao Molho de Vinho com Farofa de Maça
33	Cursos do Chef Taico

escoladocheftaico.com
blogdocheftaico.com
youtube.com/cheftaico
facebook.com/cheftaico

Cozinhando com o Chef Taico



Filé ao Molho de Mostarda

Tempo de preparo: 20 min | Serve 03 pessoas

Ingredientes:

10 bifinhos de filé mignon de 50 g
02 colheres de sopa de mostarda
04 colheres de sopa de creme de leite fresco
100 ml de vinho branco seco
01 colher de chá de farinha de trigo
50 g de manteiga
01 ramo de alecrim
01 colher de chá de óleo
Sal e pimenta

Modo de Preparo

Tempere o filé com sal e pimenta e o óleo.
Junte a farinha e misture bem.
Derreta a manteiga e coloque o alecrim em uma frigideira funda.
Frite os filés. Retire e reserve.
Coloque o vinho na frigideira e aguarde ferver, adicione o creme e a mostarda.
Misture bem e aguarde ferver. Coloque os filés de volta no molho por dois minutos e sirva em seguida .



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Filé de Peixe ao Molho de Alcaparras

Tempo de preparo: 40 min I Serve 02 pessoas

Ingredientes:

04 filés de peixe com aproximadamente 120 g cada
02 colheres de sopa de alcaparras picadas
Suco de 01 limão
02 colheres de sopa de manteiga
01 colher de sobremesa de farinha de trigo
01 colher de sopa de salsinha picada
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere o peixe com meio limão, sal e pimenta e marine por 15 minutos.
Em uma frigideira, derreta a manteiga.
Salpique a farinha no peixe e leve para dourar na manteiga em fogo médio para a manteiga não queimar. Retire e reserve.
Esprema o limão restante na manteiga e junte as alcaparras, mexa bem.
Se necessário adicione um pouco de água.
Coloque a salsinha misture e sirva sobre o peixe.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Filé Mignon com Molho de Figos Secos

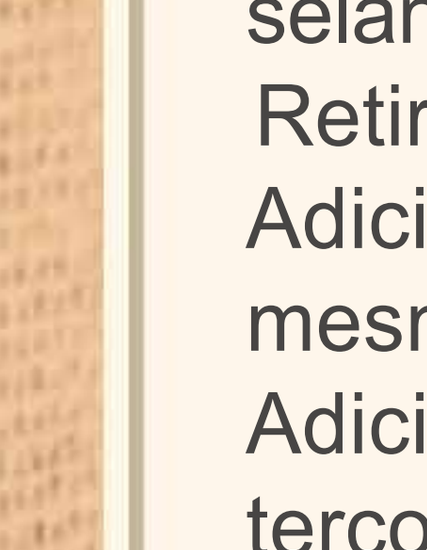
Tempo de preparo: 40 min I Serve 03 pessoas

Ingredientes:

1/2 de um filé de aproximadamente 01 kg
300 g de figo seco fatiado
02 cebolas fatiadas
02 dentes de alho fatiados
01 colher de chá de alecrim
300 ml de vinho tinto seco pinot noir
01 colher de sopa de manteiga
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o alecrim e doure o filé selando todos os lados ate o ponto desejado.
Retire o filé e reserve.
Adicione a manteiga, cebola, alho e o figo na mesma panela e doure rapidamente.
Adicione sal, pimenta e o vinho e deixe reduzir a um terço.
Fatie o file e sirva com o molho .



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Frango ao Molho de Cebolinha

Tempo de preparo: 30 min I Serve 02 pessoas

Ingredientes:
01 colher de sopa de cebolinha seca
02 filés de peito de frango de 150g
02 colheres de sopa de manteiga
farinha de trigo para empanar
200 ml de vinho branco seco
Azeite, sal e pimenta

Modo de preparo:
Tempere o frango com sal e pimenta e passe na farinha.
Reserve. Em uma panela, aqueça a manteiga com um pouco de azeite e acrescente a cebolinha.
Cozinhe em fogo bem baixo por dez minutos.
Passe o frango na farinha novamente.
Doure em fogo baixo por 15 minutos, até estar dourado.
Retire e reserve.
Adicione um pouco de farinha na frigideira com a manteiga que fritou e frango e mexa bem.
Junte o vinho e tempere com sal e pimenta.
Mexa até obter um molho grosso.
Sirva o frango com o molho.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Lombo Defumado com Molho Agridoce de Damascos

Tempo de preparo: 01 h | Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 lombo defumado úmido de aproximadamente 02 kg
200 g de manteiga salgada
200 g de damascos
02 limões sicilianos fatiados em meia lua
04 ramos de alecrim em pedaços de 2cm com ponta
200 ml de vinagre de boa qualidade
200 g de açúcar mascavo
02 cebolas fatiadas finamente
1/2 talo de salsão fatiado finamente
Pimenta do reino

Modo de Preparo:

Besunte o lombo com metade da manteiga.
Coloque as fatias de limão perfiladas sobre o lombo, espetando com os pedaços de alecrim.
Pré aqueça o forno. Asse o lombo por 20 minutos.
Enquanto isto, em uma panela faça uma calda com o açúcar *e* o vinagre. Reserve.
Em outra panela derreta a manteiga *e* coloque o dente de alho, o salsão, a cebola *e* o damasco fatiado *e* refogue por 10 minutos.
Junte a calda *e* ferva em fogo baixo por cinco minutos.
Sirva o lombo guarnecido com a calda.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho ao Sugo

Tempo de preparo: 40 min I Serve 06 pessoas

Ingredientes:

01 colher de sopa de manjericão seco
02 dentes de alho
01 cebola picada
12 tomates maduros
02 colheres de sopa de vinagre balsâmico
01 colher de chá de açúcar
Sal, azeite *e* pimenta

Modo de preparo:

Em uma panela de pressão coloque todos os ingredientes.
Tempere com azeite, sal *e* pimenta.
Junte 200 ml de água *e* cozinhe em pressão por 15 minutos.
Peneire o molho apertando bem.
Volte ao fogo para reduzir até a consistência desejada.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Barbecue

Tempo de preparo: 20 min I Serve 06 pessoas

Ingredientes:

400 g de ketchup
01 colher de sopa de páprica picante
03 colheres de sopa de molho inglês
01 xícara de vinagre
01 xícara de açúcar mascavo

Modo de Preparo:

Em uma panela, faça um caramelo fino com o vinagre e o açúcar.

Adicione o ketchup e mexa bem.

Junte a páprica e o molho inglês, cozinhe por dez minutos mexendo sempre.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Bolonhesa Clássico

Tempo de preparo: 02:30 h

Ingredientes:
600 g de coxão mole gordo moído
200 g de pernil de porco moído
100 g de panceta picada
Uma cebola picada
Meia cenoura picada
Uma colher de sopa de salsão picado
Duas colheres de sopa de azeite de oliva
300 ml de vinho tinto seco
Uma lata de tomates pelados com o suco picados
Meio litro de leite integral
Um dente de alho inteira
Meia pimenta dedo de moça picada
Ervas fresca disponíveis - manjerona, manjericão, orégano, tomilho.
Sal e pimenta do reino fresca

Modo de Preparo:
Em uma panela coloque o azeite, a panceta e o alho, refogue lentamente derretendo a gordura do bacon.
Adicione a cenoura, a cebola e o salsão, tempere com sal e pimenta do reino.
Tampe e refogue em fogo baixo por 15 minutos.
Adicione os tomates e refogue por meia hora em fogo bem baixo.
Enquanto isto, em outra panela refogue a carne em fogo forte com pouco sal e pimenta.
Assim que estiver soltinha, adicione o vinho e aguarde ferver.
Misture a carne com os demais ingredientes, adicione o leite, as ervas e a pimenta.
Cozinhe ate obter um molho bem consistente, isto devera levar de 40 a 60 minutos.
Sirva bem quente com massas, polentas ou rizotos.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Branco - Bechamel

Tempo de preparo: 20min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

04 colheres de sopa de manteiga
02 colheres de sopa de farinha de trigo
500 ml de leite
noz-moscada

Modo de Preparo:

Derreta a manteiga e adicione a farinha, mexa até dourar levemente a farinha. Retire do fogo e adicione o leite aos poucos mexendo bem, adicione uma pitada de noz-moscada. Retorne ao fogo baixo mexendo até ferver. Desligue.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Branco de Camarão

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

01 kg de camarão 7 barbas limpo
02 colheres de sopa de farinha de trigo
02 colheres de sopa de manteiga
01 cebola picada
100 ml de leite de coco
500 ml de leite integral

Modo de Preparo:

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola e o camarão até começar a fritar.
Abaixe o fogo e adicione a farinha.
Mexa bem fazendo consistência de pasta e doure levemente a farinha.
Coloque o leite aos poucos mexendo sempre, por fim adicione o leite de coco.
Acerte o sal e e aguarde ferver.
Pode ser utilizado nos mais diversos preparos.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Branco de Carne Moída

Tempo de preparo: 40 min

Ingredientes:

01 kg de carne moída com gordura
01 xícara de farinha de trigo
200 g de manteiga
02 cebolas picadas
01 litro de leite
Sal, pimenta *e* noz moscada

Modo de Preparo:

Em uma panela refogue a carne até ficar bem soltinha. Adicione a manteiga, a noz moscada, o sal, a pimenta *e a* cebola, refogue até que a cebola esteja bem murcha.
Junte a farinha *e* mexa bem.
Cubra com o leite *e* cozinhe lentamente até que esteja bem pastoso.
Guarde em potes na geladeira ou freezer para utilizações futuras.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Cremoso para Hamburguer

Tempo de preparo: 15 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

06 colheres de sopa de ketchup picante
03 colheres de sopa de maionese
01 cebola fatiada em meia lua
04 hambúrgueres

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o catchup.
Com o fogo baixo e mexendo sempre, vá reduzindo e glaçando na panela.
Assim que tiver uma boa redução e um tom acastanhado, junte a cebola.
Misture bastante, até que as cebolas estejam com uma cor caramelada.
Adicione a maionese e mexa muito bem fazendo soltar todo o fundo que esta glaçado na panela. Reserve.
Grelhe os hambúrgueres e sirva com o molho cremoso.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho de Alho

Tempo de preparo: 05 min

Ingredientes:
Óleo de canola
08 dentes de alho cozidos
02 colheres de sopa de azeite
01 colher de sopa de vinagre
01 colher de sopa de queijo parmesão
02 ovos
½ xícara de folhas de salsinha
Sal e pimenta

Modo de preparo:
Em um liquidificador coloque os ovos, o alho, o vinagre, o queijo parmesão, o azeite e a salsinha.
Tempere com sal e pimenta.
Comece a bater e vá adicionando aos poucos o óleo de canola até a consistência desejada .



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho de Hortelã Cremoso

Tempo de preparo: 05min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

01 maço de hortelã picadinha
200 ml de iogurte com mel
02 colheres de sopa de maionese
Azeite de oliva

Modo de preparo:

Misture bem a hortelã com o iogurte e a maionese.
Tempere com a pimenta e adicione azeite aos poucos, mexendo vigorosamente até obter o ponto desejado.
Sirva sobre carnes e vegetais grelhados.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho de Pimenta

Tempo de preparo: 50 min

Ingredientes:
500 ml de óleo de canola
01 Cebola picada
02 dentes de alho picados
03 colheres de sopa de vinagre
01 colher de sopa de açúcar
20 pimentas dedo de moça
Sal

Modo de preparo:
Em uma frigideira toste as pimentas.
Adicione a cebola, o alho *e* o açúcar *e* mexa bem.
Coloque uma pitada de sal *e* deglace com o vinagre.
Adicione o óleo, fure as pimentas com um garfo *e* cozinhe em fogo bem baixo por 30 minutos.
Guarde em um vidro transparente *e* use nos mais diversos pratos.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho de Tomate com Frango

Tempo de preparo: 03h

Ingredientes:

500 g de carcaça e aparas de frango
01 cebola picada
½ cenoura em cubinhos
½ talo de salsão em cubinhos
01 dente de alho inteiro
Talos de salsinha
02 latas de tomates pelados picados
200 ml de vinho branco seco
02 colheres de sopa de óleo
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Aqueça o óleo e refogue a carcaça ate dourar.
Adicione o vinho e mexa bem, junte a cebola, a cenoura, o salsão, os talos, o tomate e o alho e tempere com sal e pimenta. Coloque dois litros de água e cozinhe por pelo menos duas horas e meia.
Retire o frango e o dente de alho.
Retire a carne dos ossos e amasse o alho.
Volte a carne e o alho para a panela.
O resultado é um molho bem liquido para ser usado em diversas preparações.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho de Tomate Rústico e Rápido

Tempo de preparo: 15 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

12 tomates bem maduros em cubos
200 ml de polpa de tomates
01 cebola picada
02 colheres de sopa de vinagre
02 dentes de alho picados
10 folhas de manjericão picadas
04 colheres de sopa de azeite de oliva
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.
Adicione os tomates e aguarde murchar.
Junte o vinagre, a polpa e o manjericão, tempere com sal e pimenta.
Cozinhe por mais dez minutos e sirva.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Nam Pia - Cozinha Thai

Tempo de preparo: 10 min

Ingredientes:

04 colheres de sopa de açúcar mascavo
06 colheres de sopa de shoyu
200 ml de água
10 filezinhos de anchovas salgadas

Modo de Preparo:

Pique as anchovas e leve a frigideira junto com o açúcar.
Assim que o açúcar começar a dissolver, adicione o shoyu.
Mexa até que a anchova esteja bem desmanchada.
Junte a água e mexa bem.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Nam Prik Pao - Cozinha Thai

Tempo de preparo: 20 min

Ingredientes:

08 pimentas dedo de moça cortada são meio no sentido longitudinal
04 colheres de sopa de açúcar
06 dentes de alho inteiros
02 cebolas cortadas em cruz
04 colheres de sopa do shoyu
03 colheres de sopa de óleo de milho

Modo de Preparo:

Em uma frigideira wok com tampa, coloque a pimenta a cebola e o alho.
Refogue tostando durante uns 10 minutos até murcharem todos os ingredientes.
Junte o açúcar e o shoyu, mexa, dissolvendo bem o açúcar.
Retire, adicione o óleo e bata no processador até obter uma pasta.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho para Churrasco

Tempo de preparo: 02:10 h

Ingredientes:

Óleo de canola o quanto baste
02 ovos
04 colheres de sopa de chimichurri
01 colher de sopa de vinagre
02 colheres de sopa de azeite
Sal *e* pimenta

Modo de preparo:

Deixe o chimichurri em 04 colheres de sopa de óleo por 02 horas.
Coloque o chimichurri, o azeite, os ovos, o vinagre em um liquidificador.
Tempere com sal e pimenta. Bata por 30 segundos e então comece a adicionar o óleo de canola em fio bem devagar.
Quando estiver com a consistência de molho cremoso esta pronto.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho para Salada

Tempo de preparo: 05 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

02 colheres de sopa de azeite
01 colher de sopa de mostarda
Suco de 01 limão
01 iogurte natural com laranja e mel
02 colheres de sopa de salsinha picada
Sal e pimenta

Modo de preparo:

Em uma vasilha misture todos os ingredientes.
Bata muito bem até obter uma emulsão cremosa.
Sirva gelado.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Pesto

Tempo de preparo: 15 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

02 maços de manjericão
50 g de pinholes, ou as castanhas da sua preferência
50 g de queijo parmesão em pedaços
02 dentes de alho
01 colher de café de sal
100 ml de azeite de oliva

Modo de preparo:

Em um Almofariz (socador), coloque o sal e as folhas do manjericão e soque (pestar), até quebrar bem as folhas.
Adicione o alho e peste novamente.
Em seguida adicione as castanhas e peste bem, finalmente peste também o queijo.
Junte o azeite e mexa bem.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Picante para Churrasco

Tempo de preparo: 15 min

Ingredientes:

02 colheres de azeite
06 colheres de sopa de ketchup picante
02 cebolas fatiadas finamente
01 pimenta dedo de moça picadinha
01 colher de sopa de shoyu
01 colher de sopa de vinagre
Sal

Modo de preparo:

Em uma frigideira aqueça o óleo e doure levemente as cebolas com a pimenta.
Adicione uma pitada de sal, o shoyu e o vinagre e mexa bem.
Junte o ketchup misture bem e deixe reduzir um pouco.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Molho Tártaro

Tempo de preparo: 10 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

04 colheres de sopa de maionese
01 colher de sopa de mostarda
01 colher de sopa de picles de cenoura picadinha
01 colher de sopa de picles de pepino picadinho
01 colher de sopa de salsão picadinho
01 colher de sopa de cebola picadinha
01 colher de sopa de azeitona verde picadinha
02 colheres de sopa de creme de leite fresco
suco de 1/2 limão

Modo de Preparo:

Misture o creme de leite com o limão mexendo bem até ficar firme.
Adicione a maionese e a mostarda e mexa até homogeneizar.
Junte os demais ingredientes e misture bem.
Sirva frio.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Vermelho de Camarão

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

01 kg de camarão 7 barbas limpo
02 colheres de sopa de farinha de trigo
02 colheres de sopa de manteiga
01 cebola picada
02 dentes de alho picados
02 latas de tomates pelados picados com uma lata de água
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola com o alho e o camarão até começar a fritar.
Abaixe o fogo e adicione a farinha.
Mexa bem fazendo consistência de pasta e doure levemente a farinha.
Coloque o tomate com a água aos poucos mexendo sempre.
Acerte o sal e a pimenta e aguarde ferver.
Pode ser utilizado nos mais diversos preparos.



Clique aqui
para assistir o
vídeo da receita:



Molho Vermelho de Carne Moída

Tempo de preparo: 40min

Ingredientes:

500 g de carne moída com gordura
02 litros de polpa de tomate
02 cebolas picadas
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Em uma panela refogue a carne moída até ficar bem soltinha.
Adicione as cebolas e aguarde a cebola murchar.
Tempere com pouco sal e pimenta e adicione a polpa de tomates.
Mexa bem e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos.
Aguarde esfriar e guarde em recipientes para usar nos mais diversos preparos.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Peixe Empanado ao Molho Chinês

Tempo de preparo: 20 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

500 g de filé de peixe em pedaços de três cm
03 colheres de sopa de amido de milho
02 claras de ovo
01 maço de salsinha em tirinhas
02 colheres de sopa de gengibre em tirinhas
02 colheres de sopa de alho em tirinhas
01 colher de sopa de pimenta dedo de moça em tirinhas
02 colheres de sopa de saque
01 colher de chá de óleo de gergelim
Sal e pimenta e óleo de soja

Modo de Preparo:

Tempere o peixe com sal e pimenta, junte as claras mexendo bem.
Adicione 02 colheres de sopa de amido e mexa bem.
Aguarde 05 minutos e junte 01 colher de sopa de óleo de soja, misture e frite em gordura quente. Retire e reserve.
Em uma frigideira, coloque 04 colheres de sopa da gordura da fritura, e doure rapidamente o gengibre, o alho e em seguida a pimenta. Adicione o óleo de gergelim.
Misture bem 01 colher de sopa de amido, o saque, o açúcar, e 100 ml de água.
Coloque na frigideira mexendo bem ate obter um molho grosso.
Adicione o peixe frito e a cebolinha mexa rapidamente e sirva em seguida.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Picanha ao Molho de Vinho

Tempo de preparo: 20 min I Serve 04 pessoas

Ingredientes:

04 tornedos de picanha
02 colheres de sopa de manteiga
01 ramo de alecrim
01 colher de sopa de farinha
100 ml de vinho tinto seco
200 ml de água
200 g de cogumelos fatiados
01 cebola pequena batidinha
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Tempere a carne com sal e pimenta.
Derreta a manteiga e doure a carne ao ponto. Reserve.
Junte a cebola, os cogumelos e a farinha e mexa bem por 01 minuto.
Adicione o vinho aos poucos mexendo bem, em seguida a água até obter a consistência desejada.
Acerte o sal e a pimenta e sirva com a picanha.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Picanha ao Molho Rôti

Tempo de preparo: 45 min | Serve 03 pessoas

Ingredientes:

01 pedaço de picanha com 600 g
01 cebola fatiada
01 colher de sopa de manteiga
01 colher de sopa de farinha de trigo
100 ml de vinho branco seco
Água quanto baste
Sal e pimenta

Modo de Preparo:

Faça um xadrez na gordura da picanha e coloque em uma frigideira ate derreter bem a gordura.
Vire e doure a picanha.
Em uma assadeira, coloque a cebola e por cima a picanha, leve ao forno preaquecido por 15 minutos.
Retire a picanha e deglace a assadeira com o vinho.
Coe o caldo e reserve.
Coloque a manteiga e a farinha na frigideira com a gordura da picanha e mexa bem.
Adicione o molho coado e mexa, adicionando água até obter a consistência desejada.
Tempere com sal e pimenta e sirva sobre a picanha fatiada.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:



Tender ao Molho de Vinho com Farofa de Maçã

Tempo de preparo: 01 h | Serve 05 pessoas

Ingredientes:

Tender:
01 tender de 1,5 kg
01 cebola picadinha
01 dente de alho picadinho
300 ml de vinho tinto seco misturado com 500 ml de água
04 cravos
01 pitada de canela
20 grãos de pimenta rosa
02 colheres de sopa de manteiga com sal 04 colheres de sopa de óleo de girassol

Farofa de maçãs:
03 xícaras de farinha de mandioca flocada
02 maças fuji picadas umedecidas com vinho branco
01 xícara de alho-poró fatiado
02 colheres de manteiga com sal
02 colheres de óleo de girassol
Sal e pimenta da jamaica

Modo de Preparo - Tender:
Em uma panela, coloque a manteiga e o óleo e refogue o alho e a cebola.
Coloque o tender na panela e vá virando até ficar dourado.
Vá adicionando o vinho devagar e tampando a panela até
que o tender esteja cozido e o molho reduzido. Coloque a pimenta o cravo e a canela e mexa bem.
Se precisar adicione amido dissolvido com água para aumentar e engrossar o molho.
Sirva fatiado acompanhado de farofa de maças.

Mode de Preparo - Farofa de maça:
Em uma panela, coloque a manteiga e o óleo, adicione o alho-poró e refogue.
Escorra as maças e junte, aguardando dourar.
Coloque a farinha, tempere com a pimenta e o sal, mexa bem.



Clique aqui para assistir o vídeo da receita:

Curso Básico de Cozinha

Tudo que você precisa saber para aprenda a cozinhar

Clique aqui

Curso 100% online
Você pode assistir as aulas no horário que preferir, 24h por dia.

Todas as suas perguntas são respondidas pelo Chef Taico e sua equipe.

Todo o aluno recebe um livro digital com 100% do conteudo do curso para download.

100% de Satisfação Garantida ou todo o seu dinheiro de volta em até 07 dias.

Todos os cursos fornecem um certificado de conclusão.

Chef Taico



Clique aqui e conheça nossos outros cursos

- CURSO: RISOTO - UM SHOW DE CREMOSIDADE
- CURSO: ARROZ INTEGRAL
- CURSO: PREPARE SEU ARROZ EM 5 MINUTOS
- CURSO: SEGREDOS DO BACALHAU
- CURSO COMPLETO DE ARROZ
- CURSO: RECEITAS PARA O NATAL
- ESPECIAL: BANQUETE DO CHEF TAICO