

Molho de Pimenta e Vinho do Porto

Sugerido por: Paulo Monteiro



Ingredientes:

2 colheres de chá de Pimenta Preta acabada de moer
10 ml caldo de carne
10 ml Vinho do Porto
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de natas
sal e ervas aromáticas a gosto

Preparação:

Numa frigideira previamente aquecida, colocar a pimenta.
Deixar aquecer durante 30 a 45s para libertar os óleos a abrir o sabor.
Juntar o Vinho do Porto e deixar levantar fervura durante 1min. mexendo de vez em quando.
Juntar o caldo previamente aquecido.
Deixar ferver e reduzir durante 3 a 4min.
Temperar a gosto com sal e ervas aromáticas (alecrim, tomilho, salsa, coentros, etc.).
Juntar a manteiga mexendo até estar devidamente incorporada.
Desligar e adicionar as natas mexendo até ficar homogéneo.
Pode acompanhar um bom bife grelhado ou carne assada.