

# 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.