

# MOLHOS FINOS

1. MOLHO DE AGRIÃO
2. MOLHO BÉCHAMEL
3. MOLHO BRANCO
4. MOLHO DE MENTA (MINT SAUCE)
5. MOLHO DE MOSTARDA
6. CALDO DE CARNE
7. FUMÊ DE FRANGO
8. FUMÊ DE PEIXE
9. PURÊ DE TOMATE
10. MOLHO DE ALCACHOFRA E SALMÃO
11. MOLHO DE CAMARÃO E PIMENTÃO GRELHADO
12. MOLHO BRÓCOLOS E SALMÃO FRESCO
13. MOLHO CREMOSO DE VIEIRAS
14. MOLHO DE FRUTOS DO MAR
15. MOLHO DE PRESUNTO E ASPARGOS
16. MOLHO DE RADICCHIO, ENDÍVIA E ALHO-PORÓ
17. MOLHO DE SALMÃO DEFUMADO E ERVILHA
18. MOLHO DE SIRI E RÚCULA
19. MOLHO DE TOMATE SECO AO MANJERICÃO
20. MOLHO SUAVE DE QUEIJO COM UVAS
21. MOLHO ROSADO COM PIMENTA ROSA
22. MOLHO ALL'ARRABIATA
23. MOLHO PUTTANESCA
24. MOLHO CREMOSO AO LIMÃO
25. MOLHO AOS QUATRO QUEIJOS
26. MOLHO AO RAGU DE CARNE
27. MOLHO AO POMODORO
28. MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA
29. MOLHO DE CARNE COM FUNGHI
30. MOLHO AL PESTO
31. MOLHO DE PRESUNTO E ERVILHAS
32. MOLHO DE FRANGO, AZEITONA VERDE E UVA-PASSA
33. MOLHO DE CREME DE LEITE COM MANJERICÃO
34. MOLHO DE FUNGHI E COGUMELO FRESCO
35. MOLHO DE CAMARÃO
36. MOLHO DE VITELA
37. MOLHO CREMOSO AO LIMÃO / AMARETTO
38. MOLHO SUAVE DE QUEIJO / COM UVAS
39. MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA
40. MOLHO DE FUNGHI SECCHI
41. MOLHO AI TRE FUNGHI
42. MOLHO BOLONHESA
43. MOLHO FERRUGEM
44. MOLHO DE TOMATE SECO COM PRESUNTO CRÚ

## MOLHO DE AGRIÃO

INGREDIENTES (aprox. 3 xicaras)

- 600 gr. de agrião (só as folhas)
- 1 cebola picada
- 50 gr. de manteiga
- 1 xicara de vinho branco seco
- 1 xicara de creme de leite
- ½ xicara de leite
- sal

Cozinhe o agrião, escorra bem e reserve. Puxe a cebola na manteiga, acrescente o agrião e o vinho branco. Cozinhe por alguns minutos e bata no liquidificador, juntamente com o leite, até obter uma mistura lisa e homogênea. Leve, novamente, ao fogo, acrescente o creme de leite, mexa bem e tempere.

### **MOLHO BÉCHAMEL**

INGREDIENTES (aprox. 3 xicaras)

- 3 xicaras de leite
- 1 cebola pequena com 3 cravos da índia
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 raminhos de salsinha
- 6 pimentas do reino em grão
- sal e noz-moscada

Ferva o leite com a cebola, a salsinha e a pimenta. Coe e reserve. Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa 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 e noz-moscada.

### **MOLHO BRANCO**

INGREDIENTES (aprox. 2 xicaras)

- 2 xicaras de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- sal e pimenta do reino branca

Ferva o leite. Derreta a manteiga, junte a farinha e mexa 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 e pimenta.

### **MOLHO DE MENTA (MINT SAUCE)**

INGREDIENTES (aprox. 1 xicara)

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de folhas frescas de menta ou hortelã
- 2 colheres (sopa) de água fervente
- 1 xicara de vinagre tinto
- sal

Coloque o açúcar sobre as folhas de menta, para avivar o sabor. Pique a menta, coloque numa tigela e misture a água fervente, mexendo até dissolver o açúcar. Adicione uma pitada de sal. Deixe esfriar um pouco e junte o vinagre. Leve à geladeira. Sirva frio com cordeiro.

## **MOLHO DE MOSTARDA**

INGREDIENTES (aprox. 3 xicaras)

- 2 xicaras de molho béchamel
- 100 ml. de creme de leite fresco
- 1 limão
- 1 colher (sopa) de mostarda de Dijon preparada
- 1 colher (sopa) de mostarda de Dijon em grão
- sal

Aqueça o creme de leite com o molho béchamel. Perfume com o suco de limão. Dilua as mostardas em um pouco de leite e acrescente ao molho. Misture bem. Retifique o sal.

## **CALDO DE CARNE**

INGREDIENTES (6 LITROS)

- 3 kg de paleta ou acém de boi
- 1 kg de ossos de boi com tutano, em pedaços
- 100 ml de azeite
- 50 gr de banha de porco
- 2 cenouras grandes em rodela
- 2 cebolas em rodela
- 5 dentes de alho picados
- 1 maço de salsinha
- 5 talos de salsão
- 10 lt de água
- salsinha, tomilho, louro
- sal e pimenta em grão

Unte a carne e os ossos com o azeite e a banha, tempere com sal e leve ao forno forte para dourar. Retire a carne da assadeira e reserve. Coe a gordura para uma panela, junte a cebola, o alho e o salsão e puxe até dourar. Acrescente a carne, os ossos, as cenouras e as ervas e deixe refogar. Ponha um pouco de água na assadeira, ferva e raspe bem para tirar todos os resíduos. Transfira para a panela e cozinhe em fogo brando por, no mínimo, 4 horas. Passe por uma peneira fina apertando bem para tirar todo o suco da carne. Deixe amornar, leve à geladeira e deixe a gordura solidificar na superfície. Retire a gordura e reserve.

## **FUMÊ DE FRANGO**

INGREDIENTES (5 LITROS)

- 1,3 kg de carcaças e/ou asas de frango
- 30 gr de manteiga
- 50 ml de azeite de oliva
- 1 cenoura grande
- 1 cebola média
- 1 amarrado de salsinha, louro e tomilho
- cravo, pimenta do reino em grão
- sal
- 7 lt de água

Puxe a cebola na manteiga e azeite, acrescente o frango, a cenoura e os temperos e deixe dourar. Adicione água fervente e cozinhe por 2 horas em fogo baixo. Retifique o tempero. Passe por uma peneira fina, apertando bem para retirar todo o sumo dos ingredientes. Deixe esfriar. Leve à geladeira até que a gordura forme uma camada sólida na superfície. Retire, cuidadosamente, a camada de gordura e reserve.

## **FUMÊ DE PEIXE**

### **INGREDIENTES (5 LITROS)**

- 1 kg de carcaça (cabeça e espinha central) de peixe
- 1 Cebola em rodela
- 2 Dentes de alho
- 1 Amarrado de salsa, cebolinha e manjeriço
- 1 talo de salsa
- 1 Cenoura pequena em rodela
- 2 Tomates em cubos
- 10 grãos de pimenta branca
- 200 ml de vinho branco seco
- 6 litros de água
- Sal

Cozinhe todos os ingredientes em fogo lento por 45 minutos, retirando a espuma que se forma na superfície, com uma escumadeira. Acerte o tempero. Coe em uma peneira bem fina. Deixe esfriar e leve à geladeira.

## **PURÊ DE TOMATE**

### **INGREDIENTES ( 3 litros )**

- 5 Kg de tomate bem maduros, cortados ao meio
- 2 Cebolas grandes
- 5 Dentes de alho
- 1 Amarrado de salsa, cebolinha , manjeriço, alecrim e tomilho
- 1 Talo de salsa
- Azeite de oliva
- 2 Colheres ( sopa ) açúcar
- 2 Colheres ( sopa ) sal
- 2 Litros de água

Cozinhe, até ficarem bem macios, os tomates, cebolas, alho, salsa e temperos em 2 litros de água fervente. Passe por uma peneira fina e reserve. Puxe a cebola no azeite, sem dourar, acrescente o purê de tomates, adicione o açúcar e tempere com sal. Conserve em fogo baixo, por ½ hora, adicionando, se necessário, um pouco de água fervente.

## **MOLHO DE ALCACHOFA E SALMÃO**

### **INGREDIENTES (1 kg de massa - 6 pessoas)**

- 200 gr. de filé de salmão fresco
- 4 fundos de alcachofra grandes, em tirinhas
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 100 ml. de azeite de oliva
- 50 gr. de manteiga
- 100 gr. de bacon, cortado em tirinhas

- 2 cebolas picadas (100gr.)
- 2 dentes de alho
- 125 ml de leite B
- 125 ml. de creme de leite
- 500 gr. de tomate picado, sem pele e sementes
- 50 gr. de queijo parmeizão
- ½ maço de azedinha em tirinhas finas.
- sal e pimenta dedo-de-moça

Cozinhe os fundos de alcachofra em água e limão. Puxe a cebola, a bacon, a pimenta e o alho na manteiga e azeite até estarem dourados. Adicione os tomates, tempere com sal e cozinhe. Acrescente a alcachofra e o salmão. Refogue bem. Junte o creme de leite e o queijo parmeizão. Retifique o tempero, acrescente a azedinha e cozinhe por 1 minuto.

### **MOLHO DE CAMARÃO E PIMENTÃO GRELHADO**

INGREDIENTES (1 kg de massa - 6 pessoas)

- 4 pimentões vermelhos, grelhados, sem peles e cortados em quadradinhos
- 4 dentes de alho picados
- 100 ml. de azeite de oliva
- 1 kg de camarão limpo
- 500 ml de creme de leite
- salsinha picada
- sal e pimenta do reino moída na hora

Puxe o alho no azeite, salteie o camarão por 1 a 2 minutos e tempere com sal e pimenta. Acrescente o pimentão, refogue, junte o creme de leite e deixe cozinhar. Retifique o tempero e acrescente a salsinha.

### **MOLHO BRÓCOLOS E SALMÃO FRESCO**

INGREDIENTES (1 kg de massa - 6 pessoas)

- 250 gr. de brócolos, pré-cozido e picado bem grosso
- 150 gr. de filé de salmão fresco (opcional)
- 100 gr. de manteiga
- ½ cebola pequena picada
- 100 ml. de vinho branco seco (se usar o salmão)
- curcuma, dissolvida em:
- 100 ml. de vinho branco seco
- 100 ml. de creme de leite
- 500 ml. de molho cremoso
- suco de ½ limão
- sal e pimenta do reino moída na hora

Puxe ½ cebola na metade da manteiga até dourar. Acrescente o peixe e refogue, regue com o vinho e cozinhe até evaporar. Tempere com sal e pimenta. Reserve. Puxe a outra metade da cebola no restante da manteiga, acrescente o brócolo e refogue. Tempere com sal e pimenta. Junte o peixe e regue com o vinho de açafraão. Adicione o molho cremoso e o creme de leite e cozinhe para mesclar os sabores. Retifique o tempero e adicione o suco de limão.

### **MOLHO CREMOSO DE VIEIRAS**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

220 gr. de vieiras, sem coral (32 unidades)  
100 gr. de manteiga  
200 ml. de vinho branco seco  
150 ml. de creme de leite  
150 ml. de leite B  
200 gr. de requeijão  
50 gr. de queijo parmeão  
suco de 1 limão  
cebolinha verde em anéis bem finos  
sal e pimenta do reino

Puxe as vieiras na manteiga e tempere com limão, sal e pimenta. Esquente o vinho com o creme de leite e incorpore os queijos. Acrescente o refogado de vieiras. Retifique o tempero e adicione a cebolinha.

### **MOLHO DE FRUTOS DO MAR**

INGREDIENTES (1 kg de massa - 8 a 10 pessoas)

200 gr. de vongole, sem cascas  
200 gr. de camarão 7 Barbas, limpo  
400 gr. de lula, em anéis finos (4 unidades)  
200 gr. de mexilhões  
1 xicara de feijão branco, pré- cozido  
2 pimentas vermelhas dedo-de-moça, em rodelinhas  
100 ml. de azeite de oliva perfumado com:  
2 dentes de alho  
50 ml. de aguardente bagaceira  
500 ml. de purê de tomates  
1 colher (sopa) de orégano seco  
folhinhas de manjericão e salsinha picada  
sal

Puxe os frutos do mar, o orégano e a pimenta no azeite, junte a aguardente e deixe evaporar. Tempere com sal e reserve. Junte o feijão branco e o purê de tomates e cozinhe, adicionando um pouco de água, se necessário. Retifique o tempero e adicione o manjericão e a salsinha.

### **MOLHO DE PRESUNTO E ASPARGOS**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

gr. de aspargos frescos, verdes, médios (40 unidades)  
50 ml. de azeite de oliva, perfumado com:  
1 dente de alho  
50 gr. de manteiga  
1 cebola pequena picada fino  
300 gr. de presunto crú, em tirinhas  
50 ml. de sherry seco  
200 ml. de caldo de frango bem suave  
100 ml. de creme de leite  
100 ml. de leite B  
sal e pimenta do reino

Cozinhe os aspargos em água e sal, escorra e retire as partes duras. Corte em pedaços de 2cm. Puxe o presunto na metade do azeite e manteiga, adicione os aspargos, regue com o sherry e

deixe evaporar. Retifique o tempero e reserve. Puxe a cebola no azeite e manteiga restantes, acrescente o caldo de frango e o creme de leite e cozinhe. Tempere com sal e pimenta e passe por uma peneira. Junte o molho ao refogado de presunto e cozinhe para mesclar os sabores.

### **MOLHO DE RADICCHIO, ENDÍVIA E ALHO-PORÓ**

INGREDIENTES (para 1 kg de massa)

- 25 ml. de azeite de oliva
- 50 gr. de manteiga
- 60 gr. de bacon picadinho
- ½ radicchio
- 1 endívia
- ¾ alho-poró
- 250 gr. de tomate, sem peles e sementes, em cubinhos
- 125 ml. de caldo de frango bem suave ou 1 colher (chá) de caldo de frango em pó
- 150 ml. de creme de leite
- 250 ml. de leite B
- 50 gr. de queijo parmezão ralado
- salsinha picada
- cebolinha em anéis finos
- sal e pimenta-do-reino

Frite o bacon no azeite e manteiga, até ficar crocante. Reserve o bacon sobre um papel absorvente. Acrescente o alho-poró, a endívia, o radicchio e o tomate, refogue bem e tempere com sal e pimenta. Adicione o caldo de frango, tampe a panela e cozinhe até os legumes estarem cozidos “al dente”. (Não deve ficar com muito líquido). Dissolva o queijo parmezão no leite quente. Adicione aos legumes e cozinhe para mesclar os sabores. Junte o creme de leite e retifique o tempero e adicione a salsinha. Acrescente a salsinha e a cebolinha.

### **MOLHO DE SALMÃO DEFUMADO E ERVILHA**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

- 500 gr. de champignon, cortados em tiras
- 1 cebola pequena picada
- 400 gr. de ervilha congelada
- 400 gr. de salmão defumado em tirinhas
- 50 ml. de vinho branco seco
- 50 gr. de manteiga
- 50 ml. de azeite de oliva
- 1 lt. de purê de tomate
- folhinhas de alecrim
- salsinha picada
- sal e pimenta do reino

Puxe a cebola no azeite e manteiga, junte o cogumelo e refogue. Acrescente a ervilha, regue com o vinho e deixe evaporar. Adicione o salmão e tempere com o alecrim. Incorpore o purê de tomates e cozinhe para mesclar os sabores. Retifique o tempero e adicione a salsinha.

### **MOLHO DE SIRI E RÚCULA**

INGREDIENTES (1 kg de massa - 8 a 10 pessoas)

- 1 maço de rúcula, em tirinhas
- 50 gr. de manteiga

50 ml. de vinho branco seco  
50 ml. de azeite de oliva, perfumado com:  
1 dente de alho  
1 cebola pequena picada  
300 gr. de carne de siri enlatada  
200 gr. de presunto gordo, em tirinhas  
20 gr. de bacon, cortado em cubinhos  
250 ml. de creme de leite  
350 ml. de leite B  
300 gr. de tomate, sem pele e caroço, em cubinhos  
sal e pimenta do reino

Puxe a cebola na manteiga, acrescente a metade da rúcula e refogue. Regue com o vinho e deixe evaporar. Bata no liquidificador e reserve. Puxe o bacon no azeite, acrescente o siri e refogue. Adicione o presunto e cozinhe para mesclar os sabores. Aqueça o refogado de rúcula, junte o creme de leite e deixe ferver. Acrescente o siri e Cozinhe até obter uma consistência cremosa. Tempere com sal e pimenta e junte a rúcula restante. Deixe no fogo por mais 1 minuto.

### **MOLHO DE TOMATE SECO AO MANJERICÃO**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)

190 gr. de tomate seco  
1 maço de manjericão (só as folhas)  
40 ml de azeite  
600 ml de purê de tomate bem incorporado  
200 ml de água  
sal e pimenta

Puxe o tomate seco no azeite e junte o manjericão. Acrescente o purê de tomates e a água . Cozinhe para mesclar os sabores. Tempere com sal e pimenta.

### **MOLHO SUAVE DE QUEIJO COM UVAS**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)

200 gr. de queijo fundido gruyère  
50 gr de queijo parmezão  
100 gr. de manteiga  
750 ml. de leite B  
1 colher (sopa) de farinha  
suco de 1 limão  
200 gr. de uva Itália, sem pele e caroço, cortada em 4 e conservada em água e limão  
salsinha picada  
sal e pimenta do reino

Derreta a manteiga, junte a farinha, desmanche e vá adicionando o leite, mexendo sempre. Incorpore os queijos e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira. Retifique o tempero e perfume com o suco de limão. Puxe a uva num pouco de manteiga, tempere com sal e pimenta e polvilhe com salsinha. Adicione as uvas ao molho e cozinhe por alguns minutos até mesclar os sabores.

### **MOLHO ROSADO COM PIMENTA ROSA**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)



500 ml de molho branco  
500 ml de purê de tomate  
100 gr. de manteiga  
½ cebola  
50 gr de pimenta rosa

Puxe a cebola na manteiga, junte o molho branco e o purê de tomate. Incorpore bem e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira. Tempere com sal e perfume com a pimenta rosa.

### **MOLHO ALL'ARRABIATA**

INGREDIENTES (1 kg de massa - 6 pessoas)

200 ml. de azeite de oliva extra-virgem  
6 dentes de alho picados  
120 gr. de bacon, em tirinhas  
1 kg. de tomate molho, picado  
1 colher (sopa) de pimentas picadas  
100 gr. de queijo parmesão ralado  
folhinhas de manjeriço, em tiras  
sal

Puxe 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. Retifique o tempero e junte as folhinhas de manjeriço. 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.

### **MOLHO PUTTANESCA**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

200 ml. de azeite de oliva extra-virgem  
75 gr de filés de anchova, sem espinhas e lavados para tirar o sal  
3 dentes de alho picados  
½ kg. de tomate de molho, picado  
1 colher (sopa) de orégano seco  
2 colheres (sopa) de alcaparras, bem lavadas para tirar o sal  
200 gr. de azeitonas pretas, sem caroço, cortadas ao meio no sentido do comprimento  
250 ml de purê de tomate  
sal

Desmanche as anchovas no azeite, acrescente o alho e refogue sem dourar. Adicione os tomates e um pouco de sal e cozinhe em fogo lento até que o tomate separe do azeite. Junte o orégano, as alcaparras, as azeitonas e o purê de tomate. Cozinhe por alguns minutos para mesclar os sabores. Retifique o tempero.

### **MOLHO CREMOSO AO LIMÃO**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)

200 gr. de requeijão cremoso (ou fundido gruyère)  
150 gr. de queijo parmesão ralado  
100 gr. de manteiga  
750 ml. de leite  
2 colheres (sopa) de farinha

suco e raspa de 2 limões  
salsinha picada  
sal e pimenta do reino

Derreta a manteiga, junte a farinha, desmanche e vá adicionando o leite, mexendo sempre. Incorpore os queijos e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira. Retifique o tempero e perfume com o suco e as raspas de limão.

### **MOLHO AOS QUATRO QUEIJOS**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

300 gr. de requeijão  
100 gr. de queijo gorgonzola ralado  
100 gr. de queijo fundido gruyère  
100 gr. de queijo parmesão ralado  
100 gr. de manteiga  
750 ml. de leite  
250 ml. de creme de leite  
2 colheres (sopa) de farinha  
1 cebola pequena picada  
sal e pimenta do reino  
noz-moscada

Puxe a cebola na manteiga até amolecer, junte a farinha, desmanche e vá adicionando o leite, mexendo sempre. Incorpore os queijos e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira. Acrescente o creme de leite, retifique o tempero e perfume com a noz-moscada.

### **MOLHO AO RAGU DE CARNE**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)

100 ml. de azeite de oliva  
100 gr. de manteiga  
1 cebola pequena picada  
1 cenoura, em cubinhos bem pequenos  
2 talos de salsão, em cubinhos bem pequenos  
400 gr. de carne moída (acem, linguiça ou cordeiro)  
200 ml. de vinho tinto seco  
200 ml. de creme de leite  
500 ml. de purê de tomate  
100 gr. de queijo parmesão ralado  
½ lt. de caldo de carne  
salsinha picada  
sal e pimenta do reino  
noz-moscada

Puxe a cebola na metade do azeite e da manteiga até estar levemente dourada, adicione a cenoura e o salsão e refogue muito bem. Refogue a carne no azeite e manteiga restantes e deixe dourar. Acrescente o vinho e conserve em fogo alto até evaporar. Junte a carne ao refogado de legumes e conserve em fogo baixo para mesclar os sabores. Adicione o creme de leite e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Incorpore os tomates e cozinhe em fogo baixo por aproximadamente 3 horas, mexendo sempre e adicionando um pouco de caldo de carne, se necessário. Retifique o tempero e polvilhe com bastante salsinha picada.

## **MOLHO AO POMODORO**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

- 1 kg. de tomate molho picado
- 150 ml. de azeite de oliva, perfumado com:
- 1 dentes de alho
- ¼ maço de manjeriço (só as folhas)
- sal e pimenta do reino

Puxe o alho no azeite até estar levemente dourado, acrescente os tomates e cozinhe até reduzir o suco. Junte o manjeriço e tempere com sal.

## **MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA**

INGREDIENTES (1kg de massa - 6 pessoas)

- 200 gr. de requeijão
- 75 gr. de queijo gorgonzola ralado
- 100 gr. de queijo parmesão ralado
- 100 gr. de manteiga
- 750 ml. de leite
- 1 colher (sopa) de farinha
- sal e pimenta do reino
- noz-moscada

Derreta a manteiga, junte a farinha, desmanche e vá adicionando o leite, mexendo sempre. Incorpore os queijos e conserve em fogo brando até obter um creme homogêneo. Passe por uma peneira. Retifique o tempero e perfume com a noz-moscada.

## **MOLHO DE CARNE COM FUNGHI**

INGREDIENTES (1kg de massa - 8 a 10 pessoas)

- 100 ml. de azeite de oliva
- 100 gr. de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 1 cenoura, em cubinhos bem pequenos
- 2 talos de salsão, em cubinhos bem pequenos
- 50 gr. de funghi secchi, fervido em água e vinho branco, em tirinhas
- 500 gr. de carne moída (acém)
- 300 ml. de vinho tinto seco
- 100 ml. de creme de leite
- 100 ml. de leite B
- ½ lt. purê de tomate
- 100 gr. de queijo parmesão ralado
- 500 ml. caldo de carne
- sementes de zimbro esmagadas
- salsinha picada
- sal e pimenta do reino

Puxe a cebola na metade do azeite e da manteiga até estar levemente dourada, adicione o funghi, a cenoura e o salsão e refogue muito bem. Refogue a carne e o zimbro no azeite e manteiga restantes e deixe dourar. Acrescente o vinho e conserve em fogo alto até evaporar. Junte a carne ao refogado de funghi e conserve em fogo baixo para mesclar os sabores. Adicione o creme de leite e tempere com sal e pimenta. Incorpore os tomates e cozinhe em fogo baixo por

aproximadamente 3 horas, mexendo sempre e adicionando um pouco de caldo de carne, se necessário. Retifique o tempero e polvilhe com bastante salsinha picada.

## **MOLHO AL PESTO**

### **INGREDIENTES**

- 1 xícara ( chá ) de folhinhas de manjeriço
- 2 dentes de alho
- ½ xícara ( chá ) azeite de oliva
- 2 colheres ( sopa ) de nozes ou pinolli levemente torrados
- 2 colheres ( sopa ) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres ( sopa ) de queijo pecorino ralado
- água morna levemente salgada

Passe pelo processador, o manjeriço, o sal e o pinolli, acrescentando um pouco da água do cozimento da massa, até estarem bem triturados. Com o motor ligado, acrescente o azeite em fio e continue batendo até obter um molho denso e uniforme. Adicione os queijos e bata mais um pouco.

## **MOLHO DE PRESUNTO E ERVILHAS**

### **INGREDIENTES**

- 250 Gr de presunto cozido em cubinhos
- 200 Gr de queijo emmental em cubinhos
- 200 Gr de ervilhas frescas aferventadas em água e sal
- 2 Tomates maduros, sem sementes, em cubinhos
- 1 Macinho de manjeriço ( só as folhas )
- Azeite de oliva
- Suco de limão
- Salsinha picada
- Sal e pimenta

Faça um vinagrete com o limão, sal, pimenta e azeite de oliva. Reserve. Misture os outros ingredientes do molho e regue com bastante vinagrete. Coloque a massa cozida “al dente” numa travessa pré-aquecida, regue com o molho e misture até que a massa esteja bem envolvida. Sirva decorado com salsinha picada.

## **MOLHO DE FRANGO, AZEITONA VERDE E UVA-PASSA**

### **INGREDIENTES (1kg de massa - 8 pessoas)**

- os ossos do frango
- 1 xícara ( chá ) de vinho branco seco
- 20 ml de azeite de oliva
- 30 gr de bacon
- 1 cenoura em rodela
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho
- 2 talos de salsão
- 30 gr de manteiga
- 1 colher ( sopa ) farinha de trigo
- 1 xícara de leite b
- 100 gr. de azeitona verde, sem caroço, em rodela
- 100 gr. de uva-passa preta, sem sementes demolhadas em :

200 ml de purê de tomate  
100 ml de vinho isidro r  
salsinha picada  
sal e pimenta do reino

Puxe a cebola na manteiga, acrescente a farinha e deixe dourar bastante. Junte o fumê de frango, o purê de tomate, o vinho Isidro e cozinhe para mesclar os sabores. Passe por uma peneira. Volte ao fogo, incorpore o leite, a azeitona, a uva-passa e a salsinha. Retifique o tempero.

### **MOLHO DE CREME DE LEITE COM MANJERICÃO**

#### **INGREDIENTES**

4 colheres (sopa) de azeite  
4 colheres (sopa) de manteiga  
½ cebola picada  
2 colheres (sopa) de salsinha picada  
2 colheres (sopa) de manjeriço picado  
2 xícaras de creme de leite fresco, diluídas em 1 xícara de leite  
folhinhas de manjeriço  
gotas de limão  
pimentão vermelho e amarelo cortado em cubinhos  
sal e pimenta

Aqueça a manteiga, o azeite, adicione a cebola e o manjeriço 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. Arrume numa travessa, decore com as folhinhas de manjeriço e polvilhe com salsinha.

### **MOLHO DE FUNGHI E COGUMELO FRESCO**

#### **INGREDIENTES**

200 gr de cogumelos frescos inteiros  
20 gr de funghi porcini seco, reidratado em água morna e cortado em tirinhas  
300 gr de "pomodoro pelati", passado por uma peneira  
100 ml de creme de leite fresco  
1 cebola picadinha  
1 dente de alho, cortado ao meio  
1 cálice de marsala seco  
50 gr de manteiga  
50 ml de azeite de oliva  
sal e pimenta  
salsinha picada

Puxe a cebola na manteiga, junte o funghi e refogue. Adicione o purê de tomate e tempere com sal e pimenta. Cozinhe para mesclar os sabores, desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Reserve. Puxe o alho no azeite até dourar, junte o cogumelo e refogue bem. Descarte o alho, regue com o Marsala, deixe evaporar e tempere com sal, pimenta e salsinha. Cozinhe a massa e misture ao molho de funghi. Coloque numa travessa pré-aquecida e arrume o cogumelo por cima. Decore com a salsinha picada e queijo pecorino em lascas bem finas.

### **MOLHO DE CAMARÃO**

#### **INGREDIENTES**

- 12 Camarões (13/15), descascados e limpos
- 1 Cebola pequena picada bem fina
- 1 Xícara de azeite perfumado com alho
- 2 Tomates médios, sem peles e sementes, cortados em cubinhos
- 1 Xícara ( café ) de vinho branco seco
- Folhinhas de manjerição fresco
- Salsinha picada
- Sal e pimenta

Puxe o camarão na metade do azeite até dourar. Escorra bem. Puxe a cebola no azeite restante, junte o tomate e refogue. Acrescente o camarão, regue com o vinho e deixe evaporar. Tempere com sal e pimenta. Sirva decorado com salsinha picada e folhinhas de manjerição.

## **MOLHO DE VITELA**

### **INGREDIENTES**

- 200 gr de de peito de frango moído
- 300 gr de pernil de vitela moído
- ½ Cenoura picada fina
- ½ Cebola picada fina
- 2 Talos de salsão picado fino
- 40 Ml de azeite, perfumado com alho
- 50 gr de manteiga
- 100 Ml de vinho branco seco
- ½ Xícara de purê de tomate
- ½ Xícara de fumê de frango
- 200 Ml de creme de leite
- 1 Colher ( café ) de maizena
- Sal e pimenta do reino

Puxe a carne na manteiga e azeite. Refogue a cebola, a cenoura e o salsão, incorpore a carne, adicione o vinho e deixe evaporar. Junte o purê de tomate e o fumê e cozinhe tampado. Reserve. Na hora de servir, acrescente o creme de leite ao molho, aqueça bem e retifique o tempero.

## **MOLHO CREMOSO AO LIMÃO / AMARETTO**

### **INGREDIENTES**

- 200 gr. de requeijão cremoso
- 150 gr. de queijo parmesão ralado
- 50 gr. de manteiga
- 750 ml. de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha
- suco de 2 limões OU
- 1 tampinha de licor de amaretto
- sal e pimenta do reino

## **MOLHO SUAVE DE QUEIJO / COM UVAS**

### **INGREDIENTES**

- 200 gr. de queijo fundido gruyère
- 50 gr de queijo parmesão
- 100 gr. de manteiga
- 750 ml. de leite B

- 1 colher (sopa) de farinha
- 200 gr. de uva Itália, sem pele e caroço, cortada em 4 e conservada em água e limão
- sal e pimenta do reino

### **MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA**

#### **INGREDIENTES**

- 200 gr. de requeijão
- 75 gr. de queijo gorgonzola ralado
- 100 gr. de queijo parmesão ralado
- 50 gr. de manteiga
- 750 ml. de leite
- 1 colher (sopa) de farinha
- sal e pimenta do reino
- noz-moscada

### **MOLHO DE FUNGHI SECCHI**

#### **INGREDIENTES**

- 50 gr de funghi secchi
- ½ cebola pequena
- 100 ml de vinho branco seco
- 750 ml de leite
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 30 gr de queijo parmesão
- 50 gr de manteiga
- salsinha picada
- sal e pimenta

### **MOLHO AI TRE FUNGHI**

#### **INGREDIENTES**

- 150 gr. de cogumelo shiitake, em tirinhas
- 35 gr. de funghi secchi, fervido em água e vinho branco, em tirinhas
- 75 gr. de champignon em laminas
- 50 gr. de manteiga
- ½ cebola ralada
- 100 ml. de vinho branco seco
- 500 ml. de leite B
- 30 gr. de queijo parmesão ralado
- 200 ml. de fumê de frango
- salsinha picada
- sal e pimenta do reino

### **MOLHO BOLONHESA**

- 120 gr. de manteiga
- 50 ml. de azeite de oliva
- 1 cebola picada
- 1 dente grande de alho picado
- 1 cenoura picada
- 1 talo de salsão picado
- 100 gr de bacon picado

350	gr de lombo de porco moído
400	gr de patinho moído
50	gr de linguiça moída
2	figados de frango picados (opcional)
250	ml de vinho tinto
500	ml de caldo de carne
500	ml de purê de tomate
50	ml de leite
	salsinha picada
	sal e pimenta

#### **MOLHO FERRUGEM**

500	gr de paleta ou acém de boi
150	gr de ossos de boi com tutano, em pedaços
15	ml de azeite
10	gr de banha de porco
½	cenoura em rodela
½	cebola em rodela
1	dente de alho picado
1	talo de salsão
	salsinha, tomilho, louro
	sal e pimenta em grão
50	gr de manteiga
40	gr de farinha
50	ml de vinho tinto

#### **MOLHO DE TOMATE SECO COM PRESUNTO CRÚ**

300	gr. de tomate seco
1	maço de manjeriço (só as folhas)
	pimenta do reino
200	gr. de presunto crú, em tirinhas
60	gr. de manteiga
½	xicara de vinho branco seco
500	ml. de leite B
250	ml. de creme de leite
	Sal

Receitas TuttaPasta

[samua@samua.com.br](mailto:samua@samua.com.br)

<http://www.terravista.pt/Guincho/3741>

<http://www.samua.com.br>