

João Vasconcelos Costa



Molhos aos molhos

MOLHOS AOS MOLHOS

João Vasconcelos Costa

2012

Na cozinha tradicional portuguesa, com exceção dos molhos de bifés e um ou outro menosprezado escabeche ou molho de vilão, salvo os muitos molhos da cozinha tradicional açoriana, molho é coisa que vem ligado ao guisado, sem autonomia. Ninguém tem receitas de um molho, para fazer à parte e servir no fim.

É coisa oposta à cozinha francesa erudita, em que o mesmo ingrediente, uma salada, um lombo de peixe, um turnedó, saem completamente diferentes quando cozinhados primariamente e depois regados com mais ou menos quantidade de um molho.

Também é assim hoje na cozinha de autor.

Sempre cultivei a criação de molhos. Nas receitas que se seguem, as minhas de invenção vão com asterisco.

Cozam, fritam, grelhem, o que quiserem: peixe, aves, legumes, carnes. Sabe ao mesmo. A diferença, magnífica, está na guarnição e, bem combinada com ela, no molho.

Na minha cozinha, valorizo muito os molhos. Muitas receitas, principalmente da cozinha tradicional, portuguesa e outras, têm molhos que fazem parte da preparação dos próprios pratos: guisados, ensopados, caldeiradas, feijoadas, “daubes”, etc. Mas há muitas que têm uma confecção básica comum (assados, bifés, costeletas, peixe cozido, frito ou grelhado, legumes, saladas, etc.) e que só diferem pelo molho que lhes é acrescentado, normalmente preparado à parte, ainda que por vezes incluindo componentes da preparação do prato. Estes pratos confeccionados da mesma forma podem ser, no fim, valorizados e variados pela junção de molhos diferentes.

Sem prejuízo do treino nos bons pratos completos que temos, desafio os meus leitores que gostam de cozinhar a cada vez mais experimentarem esta técnica de cozinha. Preparem o prato base, um assado, estufado, etc., sem procurar necessariamente variar muito nesta fase, e dêem largas à imaginação servindo o prato com o molho que julgarem mais adequado. Mesmo no dia a dia, para melhorar os assados vulgares, as costeletas, os bifés ou as febras banais, vale a pena gastar uns minutos com a preparação de um molho que faça variar a monotonia com que, em geral, cozinhamos esses pratos.

Aqui, fica apenas uma pequena seleção dos meus molhos. Compilei os meus preferidos e também com o critério de apresentar uma variedade adequada de sabores e aplicações. Recorri a vários livros consagrados de cozinha francesa, mas principalmente, pela sua simplicidade, ao Larousse Gastronomique, que aconselho aos meus leitores. Muitos molhos clássicos são pequenas variantes de outros molhos. Em muitos casos, omiti-os, deixando apenas a receita do molho principal de que derivam outros. Incluí também algumas manteigas, que, não sendo em rigor molhos, desempenham a mesma função, principalmente com carnes e peixes grelhados.

Suprimi também desta lista de receitas de molhos alguns excelentes, de alta cozinha, mas por isto mesmo de confecção difícil e cara, exigindo, para boa qualidade, ingredientes como trufas ou língua escarlata. São, por exemplo, o molho financeiro, o Richelieu ou o Talleyrand. Se, num momento de grande generosidade económica, os meus leitores os quiserem experimentar, encontram-nos em qualquer bom livro de cozinha francesa.

AS TÉCNICAS DE BASE

Muitos molhos são preparados a partir de bases que, na cozinha profissional, são confeccionadas com antecedência. Em casa, isto não é prático e muitas vezes é necessário preparar o molho des-

de a confecção da base. No entanto, apesar de não ser muito canónico, pode-se ter congelada, em pequenas doses distribuídas, a maior parte das bases.

Um grande número de molhos adquire a sua consistência típica por ser engrossado com farinha. Na boa técnica, este processo, dito de preparação de um “velouté” ou aveludado, exige que a farinha seja cozinhada. No entanto, muita gente está habituada a engrossar um molho só no fim, com maizena ou, menos frequentemente, fécula de batata. Não vou dizer, hipocritamente, que nunca o fiz. Às vezes, a pressa para o jantar do dia a dia não dá para mais. Mas nunca no fim de semana ou num jantar de amigos. Na boa técnica, a preparação inicial dos muitos molhos com base em aveludados é o

ROUX:

Mistura em partes iguais de manteiga e farinha, alourada brevemente (roux claro) ou mais demoradamente até acastanhada (roux escuro), mexendo bem. As quantidades variam conforme o tipo de molhos, mas, em regra, faço com 1-1,5 cs de manteiga ou margarina dietética e 1-1,5 cs de farinha, não rasas. Ao roux acrescenta-se leite, para o béchamel, ou caldos (fundos e “fumet”) para os aveludados. Os caldos, à falta de tempo, materiais ou paciência (o que nunca deve faltar na cozinha!) podem ser feitos com caldos industriais mas não se comparam em qualidade aos fundos:

FUNDO BRANCO OU CLARO

Caldo de vitela, com ossos (refiro os ossos, para dar ideia da receita clássica, mas lembro que a sua venda está hoje proibida), carcaça e miúdos de aves, com cenouras, cebolas, alho francês, aipo, cheiros, sal e pimenta preta. Na prática, omito muitas vezes do meu fundo branco a carne de vitela, cingindo-me às aves. Quando compro galinha ou frango, tento sempre que venham com miúdos ou compro-os à parte. Enquanto preparo o cozinhado, faço um caldo com os miúdos, temperando-o como descrito atrás. Serve-me para o molho. Mas devo confessar, que em dias de aflição, já tenho usado caldo de galinha industrial, temperando-o da mesma forma.

FUNDO ESCURO

Como fundo claro, mas com as carnes (e os ossos, até há uns anos) previamente alourados no forno. O caldo é reduzido quase até geleia e depois acrescentado com fundo claro para ferver de novo.

“FUMET”

Como fundo claro, mas com peixe ou cabeças e restos de peixe e cogumelos, cozendo em metade de água e metade de vinho branco, com sal e pimenta branca.

AVELUDADO

Base de molhos preparada por adição a roux claro de fundo (para aveludado de aves ou de vitela) ou de “fumet” (para aveludado de peixe). A ligação deve fazer-se de início aos poucos, com o fundo quente. No entanto, fica mais fácil se deixar arrefecer o roux, juntando logo um meio copo de fundo, misturando muito bem e voltando ao lume para acrescentar o resto de líquido. Deixar ferver algum tempo para ligar bem e engrossar.

Em geral, para um molho para 4 pessoas, faço um aveludado a partir de um roux de 1 cs bem cheia de manteiga e 1 cs bem cheia de farinha e molho-o com 2,5 dl de caldo ou um

pouco mais. A consistência final depende do molho que se quer preparar, deste incluir ou não outros líquidos a adicionar ao aveludado. Se tiver que juntar outros líquidos, diminua desse volume a quantidade de caldo usada no aveludado. Por vezes, usa-se o aveludado para engrossar um molho de cozer ou guisar; neste caso, deve ser um aveludado muito espesso.

Outras bases, derivadas de aveludados, são a espanhola (ou molho espanhol) e a demi-glace, por sua vez derivada da espanhola. Também alguns molhos anteriormente usados como tal são hoje empregues principalmente como base, como é o caso do molho alemão e do molho de manteiga. Na prática, não os uso com frequência. Adapto a receita do molho de forma a adquirir os sabores dessas bases sem ter que as preparar antecipadamente. No entanto, por requinte, aqui ficam as receitas:

MOLHO ESPANHOL

Juntar fundo escuro a roux escuro, mirepoix e tomate concentrado. Cozer até concentrar bem e coar.

DEMI GLACE

Juntar 2 dl de molho espanhol a 4 dl de caldo de carne. Reduzir até 2/3, juntar duas colheres de sopa de vinho da Madeira e passar.

MOLHO ALEMÃO

Em lume brando, misturar 2 ou 3 gemas com 4 dl de caldo de aves. Juntar 0,5 l de aveludado e levantar fervura, mexendo sempre. Deixar reduzir até boa consistência (aderindo à colher). Incorporar aos poucos, mexendo bem, 50 g de manteiga.

MOLHO DE MANTEIGA

Acrescentar a roux claro água ou fundo, temperar com sal, pimenta, sumo de limão e noz moscada. Ao começar a ferver, incorporar, a lume muito brando, bastante manteiga, aos pedaços pequenos. Uma variante é o molho bastardo, juntando uma gema em 1 colher de sopa de água gelada e 1 colher de sopa de sumo de limão antes de incorporar a manteiga.

Alguns molhos usam preparações como a mirepoix e a duxelles:

MIREPOIX

Cortar em pedaços pequenos legumes variados (incluindo sempre cebola e cenoura), temperar com louro e tomilho e estufar longamente, em lume muito baixo, até quase se desfazerem. A mirepoix gorda leva também toucinho (ou bacon) aos cubos pequenos.

DUXELLES

Saltear cogumelos picados com cebola picada, sal, pimenta e noz moscada, até evaporar por completo a água dos cogumelos. No fim, pode-se acrescentar uma ou duas cs de natas.

Outros molhos não são engrossados com base em aveludados, mas no fim, com gemas de ovos. Para isto, como já indiquei numa receita anterior, deixa-se arrefecer o molho bem abaixo da fervura e juntam-se, mexendo bem, duas ou três gemas, conforme a quantidade de molho, diluídas num pouco de natas e sumo de limão e temperadas com noz moscada. Volta-se a levar ao lume baixo, mexendo sempre, até fervilhar durante dois minutos.

Outros, ainda, têm como base a maionese e a VINAGRETA: azeite, vinagre (metade da quantidade de azeite), sal, pimenta, mostarda e ervas. O azeite é bem batido no fim com a mistura dos outros ingredientes.

TIPOS DE MOLHOS

Os molhos clássicos e os que aqui vão da minha autoria podem ser agrupados em alguns grandes conjuntos, com a mesma base, e muitas vezes derivam uns dos outros ou são pequenas variantes. O elevado número de molhos (muito maior do que o desta recolha) não deve por isto atemorizar. Aconselho a que se comece por conhecer bem um ou dois molhos típicos de cada grupo, podendo-se depois experimentar as suas variações.

a) à base de vinagreta: molho de salsa verde (ver o capítulo de cozinha açoriana), vinagreta de alcaparras, vinagreta de alho. Um outro tipo de molhos com óleo ou azeite e vinagre é o dos molhos em que se apura vinagre em óleo de fritar, como os escabeches ou o molho de vilão.

b) à base de maionese (em alguns casos, com gema cozida): aïoli, Cambridge, cocktail, gribiche, remoulade, tártaro e verde.

c) emulsões a quente de gema e manteiga (talvez os mais difíceis de preparar – veja a técnica na receita de molho holandês): bearnês, Cortiço, holandês e molho de vinho branco. Do molho holandês derivam o de alcaparras e os meus molhos Henrique e de marisco.

d) à base de aveludado de aves ou carne: molho de alecrim, andaluz, bontemps, carilado, colorido, de hortelã, de limão para carnes, de mostarda, Percy, ravigotte, real e supremo. Do supremo derivam o de ananás e o banqueiro.

e) à base de aveludado de peixe: andaluz para peixes, bretão, de funcho, de laranja e de limão para peixes.

f) à base de béchamel: molho cozido, de natas, Nântua e de queijo.

g) à base de roux com outros líquidos que não fundos: borguinhão, de coentros para carnes, de cinco pimentas, de cogumelos e estragão, Goupil, grand veneur, poivrade, Robert e vinhateiro.

h) à base de demi-glace: bordalês, Chateaubriand, diabo, Madeira, Ruão e Santa Menehould

i) à base de natas: de natas e paprica e molhos de natas variados para saladas.

j) engrossados com gemas de ovo: de coentros para peixes e court bouillon ligado.

k) à base de tomate: barbecue, caçador e italiano.

USO DOS MOLHOS

Os exemplos seguintes de utilização dos molhos baseiam-se em algumas regras lógicas, nas indicações dadas pelos autores dos molhos ou no uso tradicional e, acima de tudo, na minha experiência pessoal com as muitas dezenas de molhos que já experimentei. Trata-se, no entanto, de uma escolha fortemente subjectiva. A cada um de tentar e escolher.

Aves

assadas

de alecrim, banqueiro, colorido, de cogumelos e estragão, Madeira, real, Ruão

estufadas ou cozidas

de ananás, banqueiro, Cortiço, de escabeche, de cogumelos e estragão, de limão, de mostarda, ravigotte, real, Ruão, supremo

salteadas

borguinhão, caçador, carilado, de cominhos, italiano, de pimentas, português, provençal, Sta. Menehould, de vilão

de caça, estufadas ou fritas

andaluz, bontemps, de escabeche, grand veneur, Madeira, Percy, Ruão, de vilão

Caça, de pelo

Cumberland, de escabeche, grand veneur, Percy, de vilão

Carne

almôndegas

bordalês, borguinhão, à caçador, carilado, italiano, ravigotte, real (molhos abundantes, mais diluídos do que nas receitas)

assada ou estufada em peça, de vitela ou vaca

bordalês, borguinhão, de cinco pimentas, colorido, Madeira, poivrade, vinhateiro

assada ou estufada em peça, de porco

de alecrim, de ananás, financeiro, grand veneur, Madeira, Óscar, Percy

bifes, costeletas de vaca

bearnês, bordalês, à café, Chateaubriand, de coentros, de cogumelos e estragão, de cominhos, Cortiço, diabo, Goupil, poivrade, Robert, vinhateiro

costeletas de porco

de alecrim, de ananás, andaluz, bearnês, bontemps, de coentros, de cominhos, diabo, Goupil, italiano, Óscar, Robert, salsicheiro, tirolês

estufada ou frita, aos pedaços pequenos

de alecrim (com porco), bordalês, borguinhão, carilado, Chateaubriand, de coentros, de cominhos, italiano, de mostarda, ravigotte, S. Menehould

grelhada, espetadas

barbecue, bearnês, bontemps, Chateaubriand, Cortiço, italiano, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, manteiga vinhateiro, poivrade, vinhateiro, tártaro

figado, rins

Chateaubriand, de coentros, de cominhos

língua

andaluz, bontemps, Madeira, de mostarda, poivrade, de queijo

carneiro, borrego

de alecrim, carilado, de coentros, de hortelã, de queijo

carnes frias

aioli, Cumberland, gribiche, manteiga de anchovas, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, manteiga vinhateiro, remoulade, saupiquet, tártaro, verde

Legumes e hortaliças

cozidos ou salteados, quentes

Bechamel de azeite e estragão, Cortiço, holandês, Henrique, de limão, de marisco, de mostarda, de queijo, supremo

crus, frios ou saladas

aioli, manteiga de anchovas, Cambridge, gribiche, maionese, de nata azeda e paprica, de nata variados, remoulade, saupiquet, tártaro, vinagreta, vinagreta de alcaparras, vinagreta de alho

gratinados

de natas, de queijo

Mariscos

aioli, manteiga branca, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, cocktail, gribiche, de marisco, remoulade, salsa verde, vinagreta

Peixe

assado

bretão, de funcho, de laranja, Nântua

cozido, frio, ou marinado

aioli, manteiga de anchovas, manteiga branca, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, Cambridge, de escabeche, gribiche, maionese, remoulade, tártaro, vinagreta, vinagreta de alcaparras, vinagreta de alho

cozido, quente

de alcaparras, de coentros, court bouillon ligado, holandês, Henrique, de limão, de marisco, de vinho branco

estufado (filetes, lombos)

bastardo, bretão, de coentros, escocês, de funcho, de laranja, de marisco, Nântua

frito

andaluz, de coentros, de escabeche, de laranja, de salsa verde, de vilão

fumado

aioli, manteiga branca, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, Cambridge, gribiche, maionese, manteiga branca, manteiga maître d'hôtel, remoulade

grelhado

aioli, manteiga de anchovas, manteiga branca, manteiga Chivry, manteiga maître d'hôtel, remoulade, verde, vinagreta, vinagreta de alcaparras, vinagreta de alho, de vinho branco

RECEITAS

Os molhos da minha autoria ou com modificações consideráveis em relação a outros molhos convencionais estão assinalados com um asterisco.

O problema da consistência adequada de um molho daria para alguma discussão. Diga-se, por exemplo, que o mesmo molho pode ser preparado com consistências diferentes (mas sem diferenças de sabor) conforme os usos, se só para cobrir um bife, uma fatia de carne ou um lombo de peixe ou se para regar todo um assado ou, mais diluído ainda, para cobrir bem um guisado ou estufado, umas almôndegas de carne ou de peixe. Por exemplo e para quem apreciar, muitos destes molhos podem ser usados com a “fondue bourguignone” (felizmente a passar de moda) mas com espessura adequada, que nem sempre é a que resulta da receita. Vá experimentando.

Aïoli

Esmagar 3-4 dentes de alho com uma gema, temperar com sal e pimenta e fazer como maionese com 2,5 dl de azeite ou óleo. Se quiser, pode acrescentar uns goles de vinagre, para cortar a gordura.

Manteiga branca

Nesta e nas receitas seguintes, a manteiga deve ser retirada do frigorífico muito antes, para ficar no fim amolecida à temperatura ambiente.

Picar uma cebola e três dentes de alho e ferver em meio copo de vinagre e meio copo de “fumet” ou caldo de peixe, temperar com pimenta branca e reduzir até metade. Fora do lume, bater bem com muita manteiga (125 g ou mais), até consistência pastosa. Manter em banho-maria, sem ferver, até servir.

Há também uma preparação clássica, chamada de manteiga preta. Não a descrevo, para não ser acusado de incitamento a crime contra a saúde. Sabe o que é a acroleína?

Manteiga Chivry

Branquear em água a ferver um molho de salsa, estragão, cerefólio e 3 ou 4 chalotas. Escorrer, pisar e bater bem com 125 g de manteiga.

Manteiga de anchovas

Esmagar bem as anchovas e as alcaparras de uma lata pequena de conserva. Bater bem com 125 g de manteiga.

Manteiga maître d'hôtel

Trabalhar a manteiga até ficar cremosa. Juntar sal, pimenta, sumo de limão e salsa picada. Alguns cozinheiros creditados variam esta preparação, das mais convencionais que pode haver, juntando também um pouco de duxelles.

Manteiga vinhateiro

É a manteiga chamada, na cozinha francesa, de “marchand de vin”. Reduzir a metade 3 dl de vinho tinto com 3-4 chalotas picadas (ou mistura de cebola e alho). Juntar 3 dl de caldo de carne e reduzir até quase seco. Trabalhar com 125 g de manteiga, salsa picada e sumo de limão.

Molho de alcaparras

Duas colheres de sopa de alcaparras em 2,5 dl de molho holandês (ver a receita adiante).

Molho de alecrim *

Como molho de hortelã mas usando alecrim.

Molho de ananás *

Molho supremo (ver a receita adiante) a que se junta sumo de ananás (1/3 copo para um copo de molho supremo) e pimenta da Jamaica, fervendo para levar à consistência inicial, antes de juntar a manteiga.

Molho andaluz

Juntar a 3 dl de aveludado de aves ou de peixe, consoante o prato a acompanhar, duas colheres de sopa de concentrado de tomate e um dente de alho e deixar reduzir até molho consistente. Juntar um pimento verde e um pimento vermelho, escaldados e pelados e cortados aos cubos pequenos. Polvilhar com salsa picada.

Molho banqueiro

Juntar 2 dl de molho supremo a 1 dl de vinho da Madeira e 2 colheres de sopa de trufas picadas (não se assuste! Na prática, substitua por túberas ou – em segredo, não diga que fui eu a indicar – por cogumelos de boa qualidade).

Molho barbecue

Refogar só até alourar 2 cs de cebola picada fino em 3 cs de azeite. Juntar 150 g de polpa de tomate misturada com 3 cs de vinagre. Ferver 2 minutos e juntar meio copo de vinho branco, folhas de timo, uma folha de louro, 2 dentes de alho picados, uma c. sobremesa de molho Worcestershire, 2 c. sopa de mel e uma c. café de mostarda. Deixar ferver, a lume baixo, durante 15 minutos, até que o molho esteja cremoso. Temperar com sal, pimenta preta e umas gotas de tabasco ou piri-piri.

Uma outra versão, que uso quando tenho menos tempo, é preparada a frio. Misturar 1 chávena de molho de tomate com 4 colheres de sopa de azeite, 1 cs de vinagre, 2 colheres de sopa de aguar-

dente, uma c. sobremesa de molho Worcestershire, 1/2 colher de café de caril, ervas, 1 c. café de mostarda, algumas gotas de tabasco ou piri-piri e 1-2 cs de cebola muito picada. Temperar com sal e pimenta preta.

Molho bearnês

Reduzir até 1/3 0,5 dl de vinho branco e 3 colheres de sopa de vinagre com 1 colher de sopa de chalotas picadas, 2 colheres de sopa de estragão picado, cerefólio, tomilho, louro, sal e pimenta. Deixar amornar e juntar duas gemas misturadas com uma colher de sopa de água. Misturar bem e aquecer em lume baixo, mexendo, até engrossar. Incorporar aos poucos, mexendo bem, 125 g de manteiga. A manteiga deve ser incorporada fora do lume, levando-se depois, de cada vez, a aquecer um pouco, mexendo sempre, na boca mais pequena do fogão e com o lume no mínimo. No fim, pode-se juntar mais estragão picado.

Molho béchamel de azeite e estragão *

Fazer 3 dl de béchamel temperado com sal, pimenta e noz moscada. Amornar, juntar uma gema e cozer mais 1-2 minutos em lume baixo. Fora do lume, juntar aos poucos, batendo, duas colheres de sopa de vinagre de estragão e depois 0,5 dl de azeite. Bater até molho esponjoso.

Molho bontemps

Refogar uma colher de sopa de cebola picada e juntar 2 dl de sidra (ou, na falta, Sands, um refrigerante de cerveja e maçã) e temperar com paprica (ou colorau). Reduzir 2/3 e acrescentar 2 dl de aveludado de carne. Fora do lume, incorporar 50 g de manteiga, batendo bem e uma colher de sopa de mostarda.

Molho bordalês

Reduzir até 2/3 2 dl de vinho tinto com uma colher de sopa de chalota picada, 250 g de mão de vaca aos pedaços pequenos, tomilho, louro, sal e pimenta. Juntar 2 dl de demi-glace e reduzir até 2/3. Incorporar 25 g de manteiga e coar.

Como versão simplificada, para não se ter que preparar antecipadamente a demi-glace, pode-se fazer um estufado de tomate e outros legumes em juliana com 2 dl de vinho tinto e os temperos indicados acima. Deixar reduzir. Fazer um roux escuro, molhá-lo com caldo de carne e juntar o estufado. Deixar cozer bem, a reduzir o volume. Acrescentar 2 cs de vinho da Madeira e mais caldo, cozendo até consistência cremosa. Coar.

Molho borguinhão

Alourar 50 g de toucinho ou bacon, aos cubos pequenos. Separadamente, estufar em manteiga uma cebola picada e 100 g de cogumelos, às lâminas. Juntar tudo ao caldo de cozer ou estufar as carnes ou aves, misturar com roux escuro e molhar com vinho tinto. Temperar com um ramo de cheiros e reduzir até à consistência desejada, não muito espessa. Ao servir, coar espremendo bem e ligar com 50 g de manteiga.

Molho bretão

Refogar uma juliana de cebola, aipo e alho francês. Juntar cogumelos picados e molhar com um copo de vinho branco. Reduzir até quase secar e juntar 2 dl de aveludado de aves ou de peixe, conforme o prato. Rectificar o tempero e incorporar 2 colheres de sopa de natas e 50 g de manteiga.

Molho caçador

Saltear duas chalotas picadas e 150 de cogumelos. Juntar 1 dl de vinho branco e reduzir a metade. Juntar 1,5 dl de caldo e duas colheres de sopa de concentrado de tomate. Reduzir ainda 1/3 e acrescentar uma colher de chá de manteiga trabalhada com farinha. Ferver 2 minutos e juntar duas colheres de sopa de manteiga e ervas, batendo bem a lume muito baixo.

Molho à café

Juntar mais manteiga fresca à manteiga de fritar os bifés e três colheres de sopa de leite em que se dilui uma colher de café de maizena ou fécula de batata. Deixar ligar, mexendo sempre e acrescentar sumo de limão e 1-2 c. de chá de mostarda. Costumo juntar também umas boas gotas de molho inglês. O que não tem nada a ver com o genuíno molho à café lisboeta é juntar-se-lhe café, como se o nome obrigasse a isso.

Molho Cambridge

Dessalgar 6 filetes de anchovas e esmagar com 3 gemas cozidas, uma colher de sopa de alcáparas, estragão e cerefólio. Juntar uma colher de sopa de mostarda, temperar com pimenta e bater com óleo ou azeite, como maionese. Acrescentar cebolinho e salsa picada.

Molho carilado *

Alourar em 2 cs de azeite ou óleo uma cebola picada e fazer com este refogado um roux claro com 2 cs de farinha, acrescentado com fundo claro ou de peixe, conforme o prato, e leite de coco. Temperar com caril, coentros e piri-piri.

Molho Chateaubriand

Reduzir até 1/3 1 dl de vinho branco com uma colher de sopa de chalotas picadas. Misturar com 1,5 dl de demi-glace e reduzir a metade. Fora do lume, incorporar 100 g de manteiga e acrescentar estragão picado. Realçar com um pouco de sumo de limão e pimenta da Caiena ou piri-piri.

Versão simplificada, sem preparar previamente a demi-glace: fazer um estufado de tomate e outros legumes em juliana com 2 dl de vinho tinto e 1 cs de chalotas ou cebola picada. Deixar reduzir bem. Fazer um roux escuro, molhá-lo com caldo de carne e juntar o estufado. Deixar cozer bem, a reduzir o volume. Coar e acrescentar 2 cs de vinho da Madeira e mais caldo, se necessário, para molho relativamente espesso. Fora do lume, incorporar 100 g de manteiga e acrescentar estragão picado. Realçar com um pouco de sumo de limão e pimenta da Caiena ou piri-piri.

Molho de coentros (para carnes) *

Fazer um roux escuro usando, em vez de manteiga, azeite em que se alourou bastante alho (2 cs de azeite e 2 cs de farinha). Ligar com caldo de carne até consistência cremosa, juntar um ramo de coentros picados e dois cravinhos e deixar reduzir. Incorporar uma boa porção de massa de pimentão, a gosto (vá provando enquanto mistura).

Molho de coentros (para peixes) *

Alourar bastante alho pisado num pouco de azeite e molhar com quantidades iguais de “fumet” e de vinho branco. Juntar um molho de coentros picados e deixar reduzir. Ligar com gemas de ovos (para 1/2 l de molho, contar com 2-3 gemas, conforme a espessura de que se gostar).

Molho cocktail

Misturar bem uma chávena de maionese, meia chávena de nata, duas cs de molho ketchup, uma cs de aguardente ou uísque, uma c. sobremesa de molho Worcestershire e umas gotas de tabasco ou massa de piri-piri.

Molho de cogumelos e estragão ou salva *

Alourar bem em 2 cs de manteiga ou margarina 3 dentes de alho picados grosseiramente. Juntar 125-150 g de cogumelos cortados em lascas e uma folha de louro. Saltear durante 2-3 minutos, juntar 2 cs de farinha e deixar alourar, mexendo sempre. Acrescentar 1/2 copo de vinho branco, um cálice de aguardente, um copo de caldo de aves ou de carne, sal, pimenta preta, noz moscada e 1 colher de sobremesa de estragão picado. Corrigir com água a espessura do molho. Fora do lume, temperar com sumo de limão e acrescentar uma colher de chá de mostarda.

Também faço este molho com salva em vez do estragão. Frequentemente, uso a versão de salva com aves ou porco e a de estragão com vitela ou vaca.

Molho colorido (ou castanho)

Preparar 2 dl de molho branco, só com água. Temperar com sal, pimenta, sumo de limão e noz moscada. Ao começar a ferver, incorporar, a lume muito brando, 100 g de manteiga, aos pedaços pequenos. Juntar 1 dl de molho de assar carne e temperar com molho Worcestershire.

Molho de cominhos *

Levantar os sucos da carne frita ou salteada, com um cálice de aguardente e 1/2 copo de vinho tinto. Juntar 1/2 copo de caldo de carne, 1 cs de concentrado de tomate, 1 c. sobremesa de massa de pimentão, 1 c. chá de cominho e uma pitada de pimenta da Caiena ou piri-piri. Deixar concentrar bem e juntar 1/2 iogurte, fervendo até ligar. Temperar de sal, se necessário, só no fim.

Molho Cortiço *

O Cortiço era o nome que tinham dado os proprietários e anteriores residentes à casa em que vivi durante vários anos no Estoril. Aí nasceu o meu filho benjamim, que, em criança, era cobaia involuntária da minha cozinha. E era bem lambareiro, já vinha de trás. Tinha ele ano e pouco, re-

cém-chegado ao jardim infantil, quando protestou, da primeira vez que lhe deram bife: "e então os 'columelos'?" Agora que entrou para a universidade e come na cantina, espero que valorize bem a cozinha de casa. Este molho foi lá feito, já não sei há quantos anos.

Ferver 1 dl de vinho do Porto seco com meia cebola picada, 3 dentes de alho esmagados e depois picados, louro, sal, pimenta e ervas. Reduzir até metade e bater, em lume muito baixo, com uma gema misturada com 3 cs de nata. Deixar engrossar e incorporar 100 g de manteiga, aos poucos, em banho-maria ou lume muito baixo, até ficar cremoso. Fora do lume, juntar um pouco de mostarda e temperar com um pouco de pimenta da Caiena.

Molho de court bouillon ligado *

Juntar a 3/4 L de água 1/4 L de vinho branco, 3 colheres de sopa de vinagre, 0,5 dl de azeite, uma cebola picada com cravinho, 3 dentes de alho esmagados mas não pelados, uma cenoura, aipo, rama de alho francês, louro, salsa, tomilho, sal e pimenta. Deixar cozer meia hora e usar para cozer o peixe, apagando o lume e esperando, com a panela tapada, até o peixe estar cozido. Retirado o peixe, coar o caldo e a parte dele juntar gemas e nata para engrossar.

Molho Cumberland

Escaldar uma chalota picada e as cascas de uma laranja e de um limão. Cortar as cascas em juliana fina. Misturar a chalota e 1,5 cs da juliana de cascas com 1 cs de mostarda. Juntar 2 dl de compota de groselha derretida (pode ser também de framboesa ou de outra baga), 1 dl de vinho do Porto, sumo de uma laranja e de um limão pequeno. Temperar com gengibre e pimenta da Caiena e deixar gelificar, para servir frio. Uma modificação que faço com frequência é juntar 2 cravinhos ou 4 grãos de pimenta da Jamaica ao escaldado da chalota e cascas. Como já disse, é raro, para não dizer impossível, encontrar chalotas. Substituo por partes iguais de cebola e alho, embora não fique a mesma coisa. E que bem me lembro das chalotas de quando vivi na Suíça e elas eram tão vulgares nos mercados como as cebolas. Por que é que não são cultivadas em Portugal?

Molho diabo

Reduzir até 1/3 um copo de vinho branco e uma colher de sopa de vinagre com uma chalota picada, tomilho, louro e pimenta. Acrescentar um copo de demi-glace e ferver 3 minutos. Juntar salsa picada. Variante: temperar no fim com mostarda, molho Worcestershire e piri-piri.

Versão simplificada, sem preparar previamente a demi-glace: fazer um estufado de tomate e outros legumes em juliana com 2 dl de vinho tinto e a redução até 1/3 de 2 dl de vinho branco, 1 cs de vinagre, 1 cebola pequena ou 1 chalota picada, tomilho, louro e pimenta. Deixar reduzir bem. Fazer um roux escuro, molhá-lo com caldo de carne e juntar o estufado. Deixar cozer bem, coar e acrescentar 2 cs de vinho da Madeira e mais caldo, se necessário, para molho cremoso.

Molho de escabeche para aves ou carnes (variante pessoal) *

Refogar em manteiga ou margarina duas cebolas às rodelas muito finas, três dentes de alho e uma cenoura às rodelas, em 1,5 dl de azeite, temperando com louro, salsa, estragão, manjeriço, açafior, malagueta e pimenta da Jamaica. Juntar 1,5 copo de vinho branco e um copo de vinagre,

com sal. Pode-se juntar também 3 cs de caldo. Deixar apurar muito bem e derramar sobre a carne. Servir no dia seguinte.

Molho de escabeche para peixe (variante pessoal) *

Alourar em azeite muita cebola às rodelas, alho pisado, louro, um ramo de salsa e outros cheiros e, opcionalmente, cenoura às rodelas. Juntar bastante vinagre e deixar apurar. Não é obrigatório, mas, no caso de o peixe ter sido cozido em “fumet” ou caldo, pode-se juntar também o caldo, na mesma quantidade do vinagre. Temperar com uma boa dose de pimenta da Jamaica e açafior ou açafião.

Molho de funcho *

Picar bem um bolbo de funcho e alourar em margarina com tomilho, cerefólio, sal, pimenta e cravinho. Juntar um copo de “fumet” e um copo de vinho branco e reduzir. No fim, coar e engrossar o molho com um aveludado grosso feito com metade de leite e metade de “fumet”, podendo-se incorporar manteiga, batendo bem. Polvilhar com rama fina de funcho, com endro ou com aneto, picados.

Molho Goupil *

Goupil, assim se chamava a casa em que vivi na Suíça e onde, provavelmente, fiz este molho pela primeira vez, há muito mais anos do que gosto de recordar. Porque é que não há de facto o elixir da eterna juventude?

Na gordura de fritar os bifés, febras ou costeletas, alourar chalota picada e depois farinha, para roux escuro. Juntar 2 dl de vinho branco, duas colheres de sopa de vinagre, temperar com sal, pimenta, estragão, tomilho, louro e noz moscada. Deixar ferver e reduzir. Fora do lume, juntar molho Worcestershire e mostarda.

Molho grand veneur

Reduzir e passar 2 dl de molho poivrade (ver a receita adiante). Juntar duas colheres de sopa de nata e uma colher de sopa de geleia de groselha ou de outra baga.

Molho gribiche

Fazer maionese com uma gema cozida. Juntar 2 colheres de sopa de vinagre, sal, pimenta, uma colher de sopa de alcaparras, salsa, estragão e cerefólio e a clara cozida e picada.

Molho Henrique *

Ferver 1/2 copo de vinho branco com 2 cs de chalotas picadas (ou doses iguais de cebola e alho picados), pimenta e ervas variadas até reduzir o líquido a cerca de 2 cs. Arrefecer um pouco, juntar 3 gemas e levar a lume baixo, mexendo sempre, até pasta que pingue grosso. Completar como molho holandês, incorporando aos poucos, em banho-maria, manteiga até molho cremoso. Juntar sumo de limão.

Molho holandês

Há muitos amadores que se consideram mestres de cozinha porque fazem uns petiscos. Não se lhes pode levar a mal, até porque isto revela, no fundo, o gosto pela cozinha, condição essencial para se progredir para uma razoável cultura gastronómica. Mas, como em qualquer formação, há um limiar mínimo para se passar no exame. Costumo dizer que um cozinheiro passa a “encartado” quando consegue fazer um bom molho holandês.

Já agora, conto a minha “estória” do molho holandês. Era eu muito jovem e principiante nas artes da cozinha, veio trabalhar como visitante no meu instituto um professor brasileiro, L. J., um homem que, como acontece nas sociedades muito assimétricas, era de uma educação e cultura esmeradíssimas. Ficámos muito amigos, apesar de ele ter idade de ser meu pai. Poucos tempo depois, encontrámo-nos por acaso em Madrid e ele convidou-me, com a abundância de recursos que tinha, para um almoço no que era considerado à época o melhor restaurante da capital, creio que com duas estrelas do Michelin. Lembro-me de que fiquei maravilhado com a ementa e perplexo em relação à escolha entre ofertas tão sublimes. Mas o L. J. estava em dia mau e, fora da ementa, quis simplesmente uma truta genuína “au bleu” com molho holandês. Eu segui o seu alvitre. O que nos veio no prato, portanto uma encomenda especial ao chefe, foi uma coisa sublime. A partir daí, o molho holandês, talvez uma banalidade para alguns dos meus leitores, passou a ser um fetiche da minha cozinha. Mas vamos à receita e à técnica, que não é fácil.

Aquecer em lume brando numa caneca grande 3 gemas com 3 colheres de sopa de água, sal e pimenta, mexendo sempre, até consistência de pomada. Ao verter com uma colher, deve cair em gotas muito grossas. Uns segundos a mais ou um pouco de lume a mais são a morte do artista. Em banho-maria, incorporar aos poucos, batendo bem, cerca de 200 g de manteiga previamente derretida e a que se retirou o depósito esbranquiçado. No fim, sem deixar de bater, juntar uma colher de sopa de sumo de limão. Aparentemente, nada mais simples, mas de quantos molhos holandeses deslaçados ouvi falar!

Com o hábito, consigo dispensar o banho-maria. Trabalho na boca mais pequena do fogão e com o lume no mínimo, com uma caneca de alumínio relativamente grande e colocando-a de forma a apanhar apenas um pouco da chama. A manteiga deve ser incorporada fora do lume, levando-se depois, de cada vez, a aquecer um pouco, como descrevi, mexendo sempre. Mesmo assim, lá de vez em quando, deslaça (acontece aos melhores). Se lhe acontecer isto, retire do lume, deixe arrefecer um pouco, junte uma ou duas colheres de sopa de água bem gelada, bata muito bem, aqueça e volte a bater com manteiga derretida.

Molho de hortelã *

Ferver até reduzir a metade ou 2/3 um copo de vinho branco e um copo de vinagre com um bom ramo de hortelã, picado grosso, e com 2 dentes de alho esmagados, coar e juntar a aveludado de carne ou aves, para consistência de molho cremoso.

Molho italiano

Alourar em azeite uma cebola e dois dentes de alho, picados, com 200 g de cogumelos picados. Quando se evaporar quase toda a água, juntar 1 dl de caldo, 1,5 dl de polpa de tomate, sal, pimenta, um ramo de cheiros e cozer 30 minutos a lume brando. No fim, juntar presunto picado e salsa picada.

Molho de laranja * (baseado num molho de S. Miguel)

Esmagar alho e malagueta com 1/2 copo de sumo de laranja, acrescentar a 2,5 dl de aveludado de peixe e coar.

Molho de limão * (baseado num molho de S. Miguel)

Juntar a 1/2 copo de aveludado de aves ou de peixe, conforme o prato, bastante concentrado, duas gemas diluídas em sumo de limão e bastante casca de limão picada. Ferver até ligar e juntar 1 dl de vinho branco e duas colheres de sopa de vinagre. Corrigir a espessura do molho com água, se necessário.

Molho Madeira

Juntar 3 colheres de sopa de vinho da Madeira a 2 dl de demi-glace (receita tradicional). Modernamente, faz-se como uma espanhola, sem juntar o roux: estufar uma mirepoix de legumes com tomate concentrado, molhar com caldo escuro, cozer durante pouco tempo e coar. Ao líquido, juntar estragão e cogumelos picados e, no fim, para engrossar, um aveludado muito espesso e bastante vinho da Madeira, a gosto, ou maizena diluída em vinho da Madeira.

Molho de marisco *

Como molho holandês mas com manteiga de marisco. Preparar a manteiga de marisco batendo bem manteiga com pasta de marisco, preparada misturando no mixer as cascas e outros restos dos mariscos com um pouco da água de os cozer.

Outro molho de marisco: reduzir bem caldo de marisco temperado com salsa e manjerona. Juntar gemas e aquecer até engrossar bem e incorporar manteiga, batendo bem.

Molho de mostarda *

Em lume brando, misturar 2 ou 3 gemas com 2,5 dl de caldo de aves. Juntar 2,5 dl de aveludado e levantar fervura, mexendo sempre. Deixar reduzir até boa consistência (aderindo à colher). Incorporar aos poucos, mexendo bem, 50 g de manteiga. Juntar uma cs de mostarda, 1 c. chá de molho inglês e um cálice de aguardente.

Molho Nântua

Juntar 2 dl de béchamel a 2 dl de natas e 2 dl de caldo de cozer marisco. Deixar reduzir de 1/3 e adicionar, mexendo bem, 100 g de manteiga de marisco, uma colher de aguardente e um pouco de Caiena ou piri-piri.

Molho de natas

Juntar 1 dl de nata a 2 dl de béchamel. Reduzir até 2/3. Fora do lume, juntar mais 1 dl de natas e 50 g de manteiga, incorporando bem.

Molho de natas azedas e paprica *

Preparar o molho com 2,5 dl de natas azedas, uma cs de polpa de tomate, um pouco de molho inglês, uma cs de paprica (na falta, colorau), salsa picada, uma pitada de cominhos e piri-piri. Julgo que não se vendem em Portugal natas azedas. Por indicação de uma amiga russa, preparo-as misturando bem a um pacote de natas meio iogurte natural.

Molhos de natas variados *

Todos estes molhos têm como base 2,5 dl nata, 3 cs de vinagre, sal e pimenta.

Variantes: com mostarda e estragão; com whisky ou vermute e azeitonas verdes picadas fino; com uma gema cozida esfarelada com caril e piri-piri; com filetes de anchova esmagados com alcaparras; com hortelã ou mistura de ervas; com 1 c. sopa de mel, sumo de 1/2 limão, 2 c. sopa de geleia e 2 c. sopa de nozes picadas; com queijo fresco, cornichons e bastante pimenta preta; com fígado de aves cozido em caldo e raspado com gema de ovo cozida (para saladas a acompanhar carnes frias).

Molho Óscar *

Na gordura de fritar os bifés ou costeletas, alourar 2 c. chá de farinha e juntar a mistura de: uma colher de sobremesa de açúcar mascavado, uma colher de sobremesa de vinagre, uma colher de chá de molho Worcestershire, uma cs de aguardente, uma cs de polpa de tomate e água ou caldo até uma chávena. Deixar apurar.

Molho Percy *

Em homenagem a um bom amigo a quem, pela primeira vez, servi este molho a acompanhar um assado de lombo de porco.

Preparar uma mirepoix gorda. Quando bem apurada, juntar 1 copo de vinho branco e 1 cs de vinagre e deixar concentrar até 1/3. Preparar um aveludado de caldo de vaca com roux escuro (para aves de caça, substituir por aveludado de roux louro e fundo claro de aves). Acrescentar o molho da mirepoix, coado, 1 cálice de Porto, sumo de uma laranja e 4 cs de uma compota (groselha, amora ou laranja). Temperar com pimenta preta, cravinho e uma pitada de canela. Juntar a casca da laranja, cortada em tiras finas e branqueada.

Molho poivrade

Preparar uma mirepoix gorda, abundante, temperada com tomilho, salsa, manjerição e louro. Molhar com meio copo de vinho branco e meio copo de vinagre e reduzir a metade. Fazer roux escuro, juntar caldo de carne e cozer suavemente, durante meia hora, ajustando com caldo a espessura do molho. Juntar a mirepoix desengordurada, 12 grãos de pimenta preta esmagados e cogumelos cozidos em vinho branco e picados (há receitas deste molho que não incluem os cogumelos) e corrigir o tempero de sal. Cozer longamente, cerca de 45 minutos, juntando mais caldo, se necessário, e deixar apurar e coar. Pode-se terminar incorporando e batendo 1-2 cs de manteiga.

Molho de cinco pimentas *

Alourar bastante alho em 2 cs de manteiga. Sem retirar o alho, fazer um roux com 2 cs de farinha e molhar com caldo, até bem espesso. Completar com 250 g de nata e temperar com boa quantidade de cinco pimentas em grão (preta, branca, verde, rosa e Jamaica). Juntar um cálice de aguardente, sal e sumo de limão e cozer alguns minutos, até adquirir bom sabor das pimentas mas sem ficar demasiadamente picante. Deve ficar um molho de consistência cremosa. Se necessário corrigir com mais um pouco do roux molhado com caldo ou, pelo contrário, com mais nata ou água.

Praticamente, por tradição um pouco religiosa, só uso este molho com fatias finas de rosbife, bem encarnadas por dentro. Mas pode ir bem com fatias de carne assada.

Molho de queijo *

Reduzir até metade meia garrafa de cerveja com 3 dentes de alho picados e 6 grãos de pimenta preta esmagados. Misturar bem com um queijo fresco esfarelado e béchamel, até consistência cremosa e juntar uma c. chá de mostarda.

Molho ravigotte

Reduzir com 2 chalotas picadas meio copo de vinho branco e meio copo de vinagre. Ligar com 3-4 dl de aveludado de aves e juntar uma cs de ervas picadas.

Molho real

Acrescentar 1 dl de fundo de aves a 2 dl de aveludado de aves. Reduzir a metade e juntar 1 dl de nata. Ferver alguns minutos e juntar duas colheres de sopa de trufas picadas (como já disse, não há grande mal em substituir por túberas ou bons cogumelos, para um molho “à” real) e 50 g de manteiga, batendo bem. No fim, juntar uma colher de sopa de xerez ou Madeira.

Molho remoulade

Maionese a que se junta, no fim, alcaparras, cornichons picados e ervas.

Molho Robert

Alourar em 2 cs de manteiga duas cebolas picadas e polvilhar com uma cs de farinha, aquecendo como que para um roux escuro. Molhar com 2 dl de vinho branco e 2 dl de caldo e reduzir de 1/3. Rectificar os temperos e, fora do lume, misturar uma colher de sopa de mostarda. Com cornichons picados, chama-se molho salsicheiro.

Molho de Ruão

Alourar 3 chalotas picadas, molhar com um copo de vinho tinto e reduzir a metade. Ligar com 3 dl de demi-glace e juntar 2-3 fígados de pato esmagados e salsa picada, para ficar um molho grosso.

Versão simplificada: fazer um estufado de tomate e outros legumes em juliana com 2 dl de vinho tinto e 2 cs de chalotas ou cebola picada. Deixar reduzir o líquido até metade. Fazer um roux es-

curo, molhá-lo com caldo de carne e juntar o estufado. Deixar cozer durante mais uns minutos, coar e acrescentar 2 cs de vinho da Madeira e mais caldo, se necessário, com 2-3 fígados de pato esmagados e salsa picada, para ficar um molho grosso

Molho de salsa verde

Ver cozinha açoriana

Molho Santa Menehould

Este molho é uma adaptação do molho de confecção dos pezinhos de porco, um prato tradicional da cidade de Sainte-Menehould, no Marne francês. É um estufado de pezinhos de porco em vinho branco, legumes e ervas.

Refogar lentamente, em lume baixo, meia cebola picada. Juntar 1 dl de vinho branco, uma colher de sopa de vinagre, louro e tomilho e reduzir até secar. Acrescentar 2 dl de demi-glace, ferver um minuto e temperar com pimenta da Caiena. Fora do lume, incorporar uma cs de mostarda e juntar uma cs de cornichons picados e salsa e cerefólio picados.

Versão simplificada: fazer um estufado de tomate e outros legumes em juliana com 2 dl de vinho tinto, 1 cs de vinagre, 2 cs de chalotas ou cebola picada, louro e tomilho. Deixar reduzir o líquido até o estufado estar quase seco. Fazer um roux escuro, molhá-lo com caldo de carne e juntar o estufado. Deixar cozer durante mais uns minutos, coar e acrescentar 2 cs de vinho da Madeira, um pouco de pimenta da Caiena e mais caldo, se necessário. Fora do lume, incorporar uma cs de mostarda e juntar uma cs de cornichons picados e salsa e cerefólio picados.

Molho saupiquet

Cozer dois dentes de alho em duas colheres de sopa de vinho branco e duas colheres de sopa de vinagre. Arrefecer e passar no mixer com 20 g de queijo fresco, 100 g de fígado de pato e um pouco de azeite. Temperar com sal e pimenta preta.

Molho supremo

Juntar a 6 dl de aveludado de aves bem aromatizado 4 dl de natas e ferver baixo até reduzir a metade. Fora do lume, incorporar 50 g manteiga, devendo no fim ficar um molho cremoso, para uso directo, ou mais espesso se servir como base para outros molhos.

Molho tártaro

Maionese de gema cozida acrescentada de cebolinho e cebola picada e ervas.

Molho verde

Misturar duas partes de maionese com uma parte de puré de espinafres e agrião com salsa, cerefólio e estragão. Adicionado de ovo cozido, picado, chama-se molho Vincent.

Molho de vilão

Ver cozinha açoriana.

Molho de vinagreta de alcaparras *

Misturar 6 cs de azeite, 3 cs de vinagre, uma c. chá de mostarda, sal, pimenta preta, malagueta ou piri-piri, tomilho e uma cs de alcaparras. Começar por misturar bem os ingredientes excepto o azeite e terminar batendo bem essa mistura com o azeite.

Molho de vinagreta de alho *

Picar muito alho (3-4 dentes) e alourar em 6 cs de azeite com louro, sem deixar queimar. Escorrer o alho e pisar com sal, pimenta, uma c. chá de mostarda, salsa picada e 3 cs de vinagre. Bater bem com o azeite de alourar o alho, arrefecido.

Molho vinhateiro

Refogar em 2 cs de manteiga meia cebola picada, dois dentes de alho picados, uma folha de louro e um ramo de tomilho. Juntar meia cs de farinha e deixar alourar bastante. Acrescentar meio copo de vinho tinto, sal e pimenta e deixar cozer bem, reduzindo. Se necessário, ir juntando uns goles de água. Coar e juntar, fora do lume, uma c. chá de mostarda e 2-3 cs de manteiga, batendo com o molho.

Molho de vinho branco

Reduzir até 1/3 vinho branco misturado com “fumet” (no total de 1,5 dl). Amornar e engrossar com 3 gemas, a lume brando, mexendo sempre. Quando consistente, terminar com 150 g de manteiga, como no molho holandês.

