

## **MOLHO BRANCO DE MANTEIGA (Para truta poché ou assada)**

### **Ingredientes:**

- 1 cebola pequena
- 2 colheres de vinho branco
- 2 colheres de vinagre branco
- 125 g de manteiga
- Pimenta branca e noz moscada

### **Modo de Preparo:**

- Coloque a cebola bem picadinha em uma panela com o vinagre e o vinho;
- Ferva rapidamente, até o líquido se reduzir à metade;
- Bata no liquidificador para formar um purê;
- Adicione a manteiga em pedaços e continue a bater até o molho ficar branco e cremoso;
- Tempere a gosto e sirva imediatamente.