



## Molho Périgueux

### Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **1 porções**

### *Ingredientes*

#### **Para o Molho:**

- **280 ml de Caldo de Carne Battuto's**
- 28 g de trufas negras finamente picadas
- 28 ml de vinho Madeira ou conhaque
- 28 g de manteiga
- Meia chalota pequena (ou 1 colher de sopa de cebola roxa picada)
- Meio dente de alho picado
- 1,1 g de sal (aprox. uma pitada generosa)
- 0,5 g de pimenta-do-reino (aprox. meia pitada)

### *Modo de Preparo*

#### **Preparo das trufas:**

- Coloque as trufas picadas em uma tigela pequena e cubra com o Madeira ou conhaque.
- Deixe marinar por cerca de 30 minutos para absorção do sabor.

#### **Refogar os aromáticos**

- Em uma panela média, derreta a manteiga em fogo médio.
- Adicione a chalota e o alho e refogue por 3 a 4 minutos, até ficarem macios e translúcidos.

#### **Adicionar a marinada de trufas**

- Junte à panela a mistura de trufas com o Madeira (ou conhaque).
- Cozinhe por 2 a 3 minutos para evaporar o álcool e unir os sabores.

#### **Incorporação do demi-glace**

- Adicione o demi-glace (feito com o caldo) e mexa bem.
- Cozinhe em fogo baixo por 10 a 15 minutos, mexendo de vez em quando, até o molho encorpar suavemente.

#### **Ajuste de temperos**

- Tempere com sal e pimenta-do-reino.
- Prove e ajuste conforme necessário.

#### **Servir**

- Ideal para acompanhar filé mignon, tournedos e cortes bovinos nobres.