

MOLHO DE MOELA À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de moela de galinha

3 cebolas grandes picadas

4 tomates grandes sem pele picados

4 dentes de alho amassados

3 colheres (sopa) de óleo de milho

4 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

3 folhas de louro

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

6 folhas de sálvia

2 cubos de caldo de galinha

1 litro de água fervente

4 colheres (sopa) de massa de tomate

Pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe as moelas e corte-as em cubinhos pequenos.

Em uma panela grande, coloque o óleo de milho para esquentar, e em seguida acrescente a cebola picada e os olhos amassados, deixando fritar por cerca de 10 a 15 minutos ou até as cebolas ficarem transparentes.

Acrescente as moelas picadas e deixe fritar por aproximadamente 15 minutos, mexendo sempre.

Em seguida, adicione os tomates picados e deixe ferver por mais cerca de 10 minutos, mexendo sempre.

Acrescente o vinho e as folhas de sálvia e louro e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos.

Adicione um litro de água fervente, os cubos de caldo de galinha e a pimenta, e deixe ferver em fogo baixo por cerca de 1 hora e 30 minutos até amolecer as moelas.

Sempre que necessário, acrescente água fervente ao molho, não deixando secar.

Por último, acrescente a massa de tomate e deixe ferver até encorpar o molho.

Depois de pronto, você pode utilizar como molho para massas, polenta ou em outras comidas a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/16010-molho-de-moela-a-minha-modas.html>