

MOELA DE FRANGO ENSOPADA COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1/2 kg de moela de frango limpa de cortada em pedaços .
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de pimentão picado
- 1 tomate picado
- 1 colher (café) de cominho
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de colorau
- 2 xícara (chá) de água
- 1 colheres (sopa) de óleo
- sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de cebolinho ou cheiro-verde
- 6 batatas pequenas cortadas ao meio já cozidas, escorridas e reservadas.

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão coloque o óleo e doure o alho, o pimentão e a cebola, acrescente o tomate, cominho, pimenta e frite um pouco mais.

Acrescente o colorau, misture e junte a moela picada.

Coloque a água e o sal e feche a panela de pressão.

Assim que a panela começar a chiar, baixe o fogo e deixe mais ou menos 30 minutos.

Retire do fogo, tire a pressão da panela e veja se a moela já está mole.

Se não estiver, coloque um pouco mais na panela com pressão (se precisar, acrescente mais um pouquinho de água).

Se já estiver mole, acrescente as batatas e deixe apurar mais um pouco (mais ou menos 5 minutos), apague o fogo e coloque as cebolinhas.

Mexa e sirva bem quentinha, acompanhada com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17018-moela-de-frango-ensopada-com-batatas.html>