

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 cebolinha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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