

MOELA COZIDA COM BERINJELA

INGREDIENTES

1 kg de moela

1 berinjela média cortada em cubos

1/2 pimentão picado

1 cebola grande picada

2 dentes de alho picado

1/2 maço de coentro picado

2 colheres de sobremesa de cominho sem pimenta

200 ml de molho de tomate

2 colheres (sopa) de óleo de soja

1 tablete de caldo de galinha caipira

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, alho, coentro e o pimentão juntamente com o cominho, tablete de caldo de galinha e sal a gosto.

Adicione a moela e deixe cozinhar em fogo médio por aproximadamente 20 minutos, até ficar molinha. Sempre mexendo para não grudar no fundo da panela.

Quando a moela estiver cozida, adicione a berinjela em cubos até ficar cozida em ponto firme.

Adicione o molho de tomate e cozinhe por mais 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18377-moela-cozida-com-berinjela.html>