

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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