MOELA DE FRANGO COM CEBOLA E SHOYU

INGREDIENTES

500 g de moela

3 dentes de alho espremidos

2 cebolas cortadas em rodelas médias

1 pimentão vermelho cortado em tiras médias

1 colher (chá) de páprica doce

1 tablete de caldo de galinha esfarelado

1 colher (chá) de tempero baiano

1/2 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de óleo

4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)

salsinha a gosto

pimenta calabresa a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque o óleo numa panela de pressão e leve ao fogo.

Junte o alho e refogue um pouco.

Junte as moelas e os demais ingredientes, com exceção do pimentão, a cebola e o molho de soja, deixando para o final.

Tampe a panela e cozinhe por 15 minutos, depois que começar chiar.

Apague o fogo e deixe sair a pressão espontaneamente.

Acenda o fogo novamente e deixe secar toda a água, com a panela destampada.

Quando secar toda a água, junte a cebola, o pimentão e o molho de soja.

Refogue até a cebola e o pimentão ficarem murchos.

Sirva com arroz.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18425-moela-de-frango-com-cebola-e-shoyu.html