

# MOELAS GUIADAS COM FEIJOCA

## INGREDIENTES

2 kg de moelas  
2 cebolas  
2 dentes de alho  
100 ml de azeite  
2 tomates  
1/2 chouriço  
2 cenouras  
100 g de bacon  
1 colher (sopa) de polpa de tomate  
1 colher (sopa) de hortelã picada  
200 ml de vinho branco  
500 g de feijoca ou feijão cozido  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Arranje e corte as moelas ao meio.

Cozinhe-as por cerca 20 minutos na panela de pressão, em água temperada com sal.

Retire do fogo e reserve.

Pique a cebola e o alho e refogue-os no azeite.

Junte o tomate picado, o chouriço em rodelas, a cenoura e o bacon em cubos.

Deixe refogar, adicione as moelas e a polpa de tomate, tempere com sal e a hortelã e envolva.

Refresque com o vinho e deixe cozinhar em fogo baixo, durante 30 minutos.

Acrescente a feijoca, envolva e deixe ferver durante 2 minutos.

Retifique os temperos e sirva polvilhado com salsa picada.

Sirva com arroz branco com um pouco de maionese, fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19939-moelas-guisadas-com-feijoca.html>