

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>