MOELAS GUISADAS 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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