

MOELA COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de moela de frango
5 batatas médias
4 colheres de molho de tomate
2 dentes de alho
1 cebola
1 caldo de galinha
1 colher (chá) de orégano
1 limão
2 dentes de alho
azeite
sal e pimenta cominho a gosto
azeite

MODO DE PREPARO

Lave e limpe bem as moelas, retirando as peles amarelas e outros resíduos.

Lave bem em água corrente.

Tempere com o limão, sal e pimenta cominho e reserve.

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite, junte a cebola picadinha e o alho picado e refogue até a cebola começar a ficar transparente.

Junte as moelas e refogue bem por aproximadamente 10 minutos.

Acrescente o caldo de galinha, o molho de tomate, o orégano e refogue um pouco mais.

Adicione água até cobrir as moelas e feche a panela.

Cozinhe em fogo baixo por 30 minutos.

Apague o fogo e deixe a pressão sair sozinha.

Acrescente as batatas e tampe a panela novamente.

Aguarde a pressão e conte 3 minutos após a panela fazer barulho.

Apague o fogo e espere a pressão sair.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21065-moela-com-batata.html>