MOELA DE FRANGO DE BOTECO COM POLENTA

INGREDIENTES

500 g de moela de frango

1 colher (chá) de páprica doce

1 colher (chá) de páprica picante

1 pimenta dedo de moça

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

sal a gosto

2 cebolas

3 tomates

1 colher (chá) de manjericão desidratado

20 folhinhas de coentro

azeite

5 dentes de alho

50 g de bacon cortados em cubinhos pequenos

fubá para a polenta (quantidade a gosto) importante que fique mole

1 tablete de caldo de carne para a polenta

30 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lave bem a moela, e corte em pedaços pequenos.

Doure o bacon no azeite em panela de pressão.

Após dourar o bacon, adicione a moela e doure também

Após dourar a moela, acrescente os dentes de alho triturados, com cebolas cortadas em pedaços grandes, junto com os tomates cortados em cubinhos.

Após o refogado, adicione os temperos: páprica doce e picante, pimenta-do-reino e dedo de moça cortada em quadrados pequenos sem semente, manjericão e sal a gosto.

Adicione 200 ml de água filtrada e coloque na pressão por 40 minutos.

Após finalizar a pressão, adicione as folhas de coentro.

Faça a polenta no caldo de carne da forma que achar mais atrativo (eu particularmente faço a polenta bem mole).

Adicione sal a gosto.

Sirva com a polenta e parmesão ralado em cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21583-moela-de-frango-de-boteco-com-polenta.html