

MOELA APERITIVO

INGREDIENTES

700 g moela

2 tomates médios picados

30 ml azeite extra virgem

sal

pimenta-do-reino

páprica picante

2 dentes de alho

1 cebola pequena

1 galho de manjericão

água

salsinha picada

cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Lave bem a moela.

Coloque para ferver, por 1 hora, em uma panela com água até cobrir.

Escorra e reserve.

Pique o alho, a cebola e refogue no azeite.

Junte a moela, o sal, pimenta, páprica e acrescente água até cobrir.

Cozinhe por 30 minutos.

Depois, adicione o manjericão picado, a salsinha e a cebolinha.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27836-moela-aperitivo.html>