

# MOELA AO MOLHO DE TOMATES

## INGREDIENTES

1 kg de moelas  
1 cebola grande  
2 tomates grandes  
2 colheres de sopa alho amassado  
3 colheres de sopa de óleo  
sal a gosto  
salsinha  
cebolinha  
pimenta calabresa  
gengibre desidratada ou fresca

## MODO DE PREPARO

Limpe bem as moelas e corte-as ao meio, dê uma boa aferventada, escorra e reserve.

Coloque o óleo na panela de pressão, acrescente o alho, a cebola e deixar fritar. Acrescente a moela e todos os demais ingredientes, menos a salsinha e a cebolinha. Coloque água quente uns 2 dedos acima das moelas e deixe cozinhar uns 20 minutos após o início da pressão ou até ficar bem macia.

Abrindo a panela, colocar a salsinha e a cebolinha. Sirva com arroz branco ou integral.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33180-moela-ao-molho-de-tomates.html>