

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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/33180-moela-ao-molho-de-tomates.html>