# MOELA AO LEITE DE COCO

## INGREDIENTES

1 kg de moela

1 cebola picadinha

1 tomate picadinho

1/2 pimentão picadinho

50 g de bacon em cubinhos

1/2 xícara de chá de cheiro verde

200 ml de leite de coco

200 ml de água

Sal a gosto

Azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe a moela e corte-as ao meio, reserve.

Na panela de pressão refogue a cebola, o pimentão e o bacon.

Adicione a moela, o tomate e o cheiro verde, refogue por mais 3 minutos.

Acrescente a água, metade do leite de coco e o sal.

Deixe cozinhar na pressão por 30 minutos ou até que fique macio.

Tire da pressão e adicione o leite de coco, deixe ferver por mais 1 minuto.

Regue com azeite.

Está pronto.

Sirva com arroz branco e saladinha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36695-moela-ao-leite-de-coco.html