

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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