

MOELA COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de moela de frango limpa

3 colheres de sopa de azeite

4 dentes de alho picados

1/2 cebola picadinha

1/2 pimentão verde ou vermelho picado

1 tablete de caldo de frango

Aproximadamente 300 ml de água

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

colorau a gosto

salsa e cebolinha a gosto

3 ou 4 batatas médias

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue no azeite primeiramente a cebola e o pimentão.

Em seguida junte o alho picado e refogue mais um pouco.

Junte o colorau e em seguida a moela de frango.

Junte o tablete de caldo de frango, o sal e a pimenta-do-reino e adicione a água até cobrir completamente a moela.

Deixe cozinhar na panela de pressão por aproximadamente 30 minutos em fogo baixo após pegar pressão, desligue e tire a pressão da panela.

Abra a panela e junte as batatas descascadas, tampe novamente e leve ao fogo até pegar pressão.

Desligue o fogo, deixe a panela perder a pressão sozinha e coloque a salsa e a cebolinha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36873-moela-com-batatas.html>