

# MORANGA ENSOPADA COM COXÃO MOLE

## INGREDIENTES

500 g de moranga descascada e cortada em cubos

500 g de coxão mole cortado em tiras

2 colheres de sopa de óleo de soja

1 cebola média picada

4 dentes de alho espremido

1 tomate grande cortado em cubos

1/2 pimentão médio cortado em cubos

sal e pimenta a gosto

coentro ou salsa a gosto

água o suficiente para cobrir a moranga

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o óleo com a cebola e o alho até dourar.

Acrescente o coxão mole e deixe por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente o tomate e o pimentão e deixe mais 2 minutos.

Acrescente a moranga e deixe por mais 2 minutos.

Tempere com sal e pimenta.

Cubra com água.

Deixe na pressão por aproximadamente 25 minutos ou até que esteja completamente cozido.

Acrescente coentro ou salsinha e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37096-moranga-ensopada-com-coxao-mole.html>