

MOELA COM BANANA

INGREDIENTES

- 1 kg de moela
- 1 colher de sopa de óleo
- 2 cebolas médias
- 1 colher de chá de curry
- 2 tabletes de knorr de galinha
- 150 ml de extrato de tomate
- 200 ml de água
- 1 banana grande

MODO DE PREPARO

Corte a cebolas em rodelas finas, em uma panela de pressão média aqueça o óleo e refogue a cebola com o curry.

Acrescente um tablete de knorr.

Assim que a cebola estiver refogada adicione a moela e refogue por 5 minutos.

Adicione o segundo tablete de knorr e mexa bem.

Adicione o extrato de tomate e a água, deixe começar a ferver, tampe a panela e abaixe o fogo.

Deixe ferver por 25 minutos e sirva em seguida.

Caso o molho fique um pouco aguado você pode dissolver 1 colher de chá de trigo em água fria e misturar ao molho para engrossar, não se preocupe porque não altera o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38052-moela-com-banana.html>