

MOELA COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 kg de moela limpa e temperada

1 cebola grande picada

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho ou amarelo

3 tomates maduros

2 folhas de louro

suco de 1 laranja

1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola em uma panela de pressão até começar a dourar.

Acrescente as moelas limpas e deixe fritar um pouco.

Bata no mixer ou liquidificador os tomates com os pimentões (sem água mesmo) e acrescente o creme batido na panela. Deixe refogar até ficar bem cozido, ou seja, secar bem.

Acrescente água fervendo, o suco da laranja, a canela em pó e as folhas de louro.

Feche a panela e deixe cozinar por uns 15 minutos após iniciado o chiado.

Quando abrir a panela, verifique se o caldo está ralo. Se estiver, deixe cozinhando mais um pouco com a panela aberta até engrossar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38445-moela-com-molho-de-laranja.html>