

MOELA DE FRANGO COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de moela de frango
3 batatas cortadas em cubos
1/2 tomate
1/2 cebola
1/2 pimentão
3 dentes de alho
salsinha
cebolinha
pimenta-do-reino
cominho
1 tabletinho caldo de picanha
colorau
sal
1 copo e 1/2 de água

MODO DE PREPARO

Doure a cebola picada, depois acrescente o alho e doure juntamente com a cebola, acrescente a moela e mexa.

Logo após coloque 1 copo de água, o tomate, o pimentão, a cebola, a pimenta do reino, o cominho, a salsinha e a cebolinha, o caldo de picanha, o colorau e o sal (a gosto).

Mexa tudo, quando começar a ferver coloque a tampa da panela de pressão e deixe cozinhar mais um pouco até ela ficar mole.

Retire a tampa, acrescente as batatas e deixe cozinhar por 5 minutos.

Deixe o caldo secar um pouco para engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41110-moela-de-frango-com-batata.html>