

MOELA DE FRANGO - RECEITA DE BOTECO

INGREDIENTES

- 1 kg de moela de frango
- 6 pães (francês)
- 1 colher de chá de tempero completo
- 1 colher de chá de corante
- 1/2 colher de chá de pimenta do reino
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- 1 cebola média
- 1 pimentão médio
- 1 tomate médio
- Um pouco de coentro
- Azeite de oliva
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Limpe as moelas, corte-as em pedacinhos e lave-as com limão e reserve.

Pique a cebola e doure com um fio de azeite de oliva e a margarina em uma panela de pressão.

Acrescente o tempero completo, o pimentão picado, o tomate picado, o corante, a pimenta-do-reino e mexa um pouco, depois acrescente a moela e refogue por cinco minutos.

Coloque três xícaras de água e cozinhe na pressão por dez minutos.

Abra a panela e mexa um pouco.

Se necessário acrescente mais água.

Cozinhe por mais dez minutos na pressão.

Abra a panela e termine cozimento com a panela aberta, mexendo sempre.

Quando o molho estiver grosso acrescente o coentro e ferva mais dois minutos.

Corte os pães em rodela, passe um pouco de margarina, salpique um pouco de orégano em cada rodela de pão e leve ao forno pré aquecido em uma assadeira por oito minutos.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45892-moela-de-frango-receita-de-boteco.html>