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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45892-moela-de-frango-receita-de-boteco.html