MOELA DE BRAGA

INGREDIENTES

1 berinjela grande

2 xícaras de purê de abóbora temperado

1/2 Kg de moela

1 cebola picada

4 colheres de sopa de molho de tomate

200 g de queijo mussarela escamado

2 xícaras de molho branco com noz-moscada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a moela em pressão alta por aproximadamente 15 min. Enquanto isso, corte a berinjela em fatias finas e passe na frigideira com um fio de azeite para dourar. Retire a moela e corte-a em pedaços pequenos. Em uma panela coloque um pouco de óleo e a cebola picada, deixe dourar, após acrescente o molho de tomate e deixe fritar por 1 ou 2 minutos. Junte a moela e tempere com sal e pimenta. Refogue até que o molho incorpore na moela. Em um refratário forme camadas começando com o purê de abóbora, depois a moela, a berinjela e termine com o molho branco e o queijo escamado. Leve ao fogo médio por 20 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50961-moela-de-braga.html