

MOELA À MODA MIRELLA

INGREDIENTES

1/2 kg de moela
1/2 pimentão verde médio
1 colher de sopa de margarina
2 cebolas pequenas
1 tomate grande
1 colher de sopa de colorau
½ sachê de molho de tomate
Alho e sal a gosto
Pimenta com cominho a gosto
Coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a moela e tire as gordurinhas extras.

Leve a moela ao fogo com a água em quantidade acima de seu conteúdo, e quando começar a ferver e tire-a do fogo.

Em uma panela de pressão coloque a cebola o alho e a margarina e refogue.

Depois acrescente colorau, sal e em seguida a moela e mexa bem.

Depois coloque água até cobrir a moela e deixar na pressão por 30 minutos ou até ficar bem mole.

Após o cozimento, tire um pouco do molho, caso tenha ficado muito líquido.

Coloque a moela com o restante do molho em outra panela, com uma cebola, o tomate, o pimentão, o coentro e a cebolinha cortado um pouco grandes.

Acrescente um pouco de molho de tomate, para que o caldo fique um pouco grosso.

E por fim um pouco de pimenta com cominho.

Pode servir com arroz branco e farofa, mas também é uma ótima pedida para tira gosto com uma cerveja bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51149-moela-a-moda-mirella.html>