RAGOUT DE MOELA

INGREDIENTES

1 kg de moela

4 cenouras

1 cebola (grande)

500 g de alho-poró

1 lata de creme de leite sem soro

3 cubos de caldo de galinha

1 colher de margarina (sopa)

Farinha de trigo o quanto baste

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe as moelas e coloque numa panela com água e o caldo de galinha para cozinhar até que fiquem macias.

Depois escorra e guarde o caldo, deixe as moelas esfriarem um pouco e passe na farinha de trigo.

Descasque as cenouras e limpe o alho-poró e corte-os em rodelas, corte a cebola picadinha e frite na margarina, depois junte as moelas e frite por 3 minutos.

Junte os legumes e adicione o caldo, quando a cenoura estiver macia junte o creme de leite, tempere com pimenta e sal se for necessário!

Desejo um bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53914-ragout-de-moela.html