

MOELA DE FRANGO PARA PETISCO VERDADEIRA

INGREDIENTES

1 kg de moela
3 copos de água
1 cebola media
4 dentes de alho
1 limão
1 colher de chá de mostarda
2 colheres de azeite
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a moela e cozinhe por cerca de 15 minutos com o limão espremido e água na panela de pressão.

Tire da panela e escorre, em seguida refogue com o alho e sal a gosto, coloque a cebola em rodela e deixe até secar e dourar um pouco.

Coloque o azeite e a mostarda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56075-moela-de-frango-para-petisco-verdadeira.html>