

MOELA COM BATATA AO VINHO

INGREDIENTES

500 g de moela

1/2 limão

tempero alho e sal a gosto

100 ml de vinho (seco ou suave)

200 ml de água

1 caldo de tempero pronto de galinha

500 g de batata

tempero verde a gosto

pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe as moelas e deixe no limão com um pouco de água por cinco minutos

Em uma panela de pressão, coloque o tempero de alho e sal

Quando estiver dourado, escorra a moela e refogue

Coloque o vinho e a água e deixe cozinhar por 20 minutos

Destampe a panela e acrescente o caldo de galinha e cozinhe por mais 10 minutos

Destampe a panela e acrescente as batatas picadas e o tempero verde

Acrescente a pimenta calabresa e cozinhe por mais 10 minutos

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10220-moela-com-batata-ao-vinho.html>