

# MOELA NO MOLHO SEM TEMPERO PRONTO

## INGREDIENTES

1 kg de moela limpa

3 cebolas picadas em cubinhos

6 dentes de alho picados ou amassados

1/2 xícara de salsão picado

1 colher (sopa) de gengibre picado

1 folha de louro

1/2 xícara de shoyu ou qualquer outro shoyu de verdade

1 copo de vinho branco seco de boa qualidade

1 colher de vinagre de boa qualidade

1 copo de água

1 colher (chá) de ervas finas

1 colher (chá) de cúrcuma

1 pitada de orégano

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

azeite

## MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão, efogue todos os temperos no azeite

Acrecente a moela e refogue até dourar

Tampe a panela, deixe no fogo alto até pegar pressão

Apague o fogo, deixe a pressão sair e cozinhe o tempo que for necessário sem pressão até o molho engrossar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1877-moela-no-molho-sem-tempo-pronto.html>