

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 salsa 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

Acrescente 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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