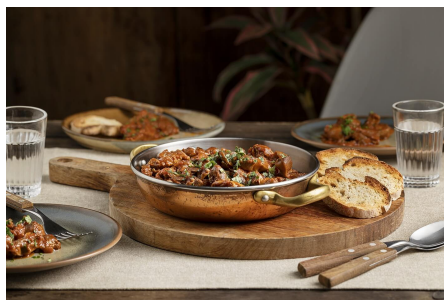




Moelas





Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"


Com quem?
Com amigos


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Q.b. de Azeite Gallo
Reserva

 Q.b. de Piri-piri Gallo
Original

- 1000g de moelas de frango
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- 300ml de cerveja preta
- 150ml de polpa de tomate
- Q.b. de sal
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Comece por lavar e limpar muito bem as moelas.

2

Pique a cebola e o alho e retire as sementes à malagueta.

3

Coloque o Azeite Gallo Reserva num tacho e deixe aquecer. Junte as moelas depois de limpas e deixe-as refogar e cozinhar um pouco.

4

Adicione em seguida a cebola, o alho, e a folha de louro. Mexa bem e junte a malagueta.

5

Quando a cebola estiver cozinhada, junte um pouco de água e tempere tudo com sal. Deixe ferver durante cerca de 15 minutos e junte a cerveja preta.

6

Deixe cozinhar e vá testando as moelas até estarem tenras. Quando estiverem, junte a polpa de tomate e deixe ferver mais uns 10 a 20 minutos.

7

Adicione coentros picados e desligue o lume. Deixe repousar durante pelo menos 20 minutos.

8

Sirva com Piri-piri Gallo Original.

Produtos utilizados



Reserva
Azeite Virgem Extra



Original
Piri-Piri com Azeite

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide