

# MOELAS DE FRANGO



## INGREDIENTES

- 1 KG DE MOELAS FRANGO
- 1 CEBOLA
- 150 GR POLPA DE TOMATE
- 6 COENTROS EM GRÃO
- FOLHAS DE TOMILHO
- SALSA FRESCA
- 3 DENTES ALHO ESMAGADOS COM CASCA
- 1 CERVEJA 0.33 CL
- 50 ML AZEITE
- 1 COLHERES SOPA DE CARIL RASA
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Numa panela de pressão colocar as moelas cortadas ao pedaços por 15 minutos após apitar.

---
2. Na CC colocar cebola 20 seg, vel 11 com lamina picadora.

---
3. Retirar lâmina e colocar acessório mistura, com azeite slow cook P1.

---
4. Adicionar as moelas, polpa de tomate, coentros, folhas de tomilho, dentes de alhos esmagados, cerveja, sal solw cook P2 30 minutos para apurar.

---
5. A 5 minutos de terminar juntar salsa e caril deixar terminar.

---
6. Servir com pão caseiro

---