

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
