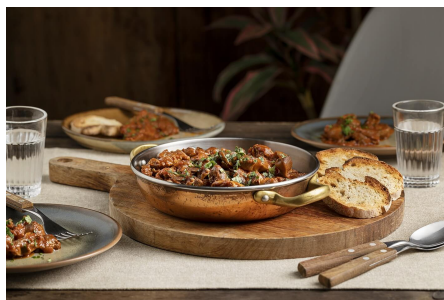




# Moelas




  
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](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide