

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1944-moela-no-molho-sem-tempero-pronto.html>