



MOELA ACEBOLADA COM QUEIJO COALHO



Nível Intermediário



Rendimentos 6 porções



Tempo de preparo 90 min



Ocasião Especial Dia das Mães



Modo de preparo Cozido

INGREDIENTES

- 1 kg de Moela Swift
- O suco de 1 limão
- 1 colher (sopa) de Tempero para Aves Swift
- Sal a gosto
- 200 ml de Caldo Culinário de Galinha Swift
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de Alho Picado Swift
- 1 cebola média cortada em pétalas
- 220 g de Espetinho de Queijo Coalho Swift
- Pimenta Cremosa Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Descongele as peças de moela e tempere com o suco de limão, o tempero para aves e o sal. Deixe no tempero por 15 minutos.
2. Na panela de pressão, aqueça o caldo culinário de galinha e 1 xícara (chá) de água, acrescente a moela e cozinhe por 30 minutos após o início da pressão.
3. Retire a moela da panela e deixe esfriar um pouco.
4. Em uma frigideira antiaderente, aqueça o azeite e a manteiga, frite a moela dos dois lados e adicione a cebola em pétalas. Misture bem para cozinhar um pouco a cebola. Acrescente queijo coalho cortado em cubos, misture e tampe a frigideira. Retire do fogo e sirva com o molho de pimenta.

PRODUTOS UTILIZADOS



Moela Swift 1kg



Tempero para Aves Swift



Caldo Culinário de Galinha Swift



Queijo Coalho Swift



Alho Picado Swift



Pimenta Cremosa Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR