

## Moela de Galinha a Vinagrete



Ingredientes: 1 quilogramas de moela de galinha limpa  
1 unidade de pimentão vermelho picado  
4 unidade de tomate grandes picado  
1 chávena de salsa picada  
1 unidade de cebola picada  
0,5 chávena de azeite  
0,5 chávena de vinagre branco  
5 colher de sopa de shoyu  
1 unidade de caldo de galinha  
0 totaste de sal e pimenta

### Instruções de preparação:

Corte as moelas ao meio e coloque na panela de pressão com o caldo de galinha e sal por 30 minutos ( deixe esfriar ) Em um recipiente coloque o pimentão,tomate,cebola,salsinha acrescentar azeite,vinagre,shoyu ,misture tudo Por ultimo coloque a moela tempere com o sal e a pimenta

Sugestões Adicionais: