

# SALADA DE REPOLHO E MIOJO FRITO

## INGREDIENTES

1 repolho médio picado bem fino  
1 xícara (chá) de amendoim torrado sem sal  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1/2 xícara (chá) de gergelim  
1/2 xícara (chá) de azeite  
1/2 xícara (chá) de vinagre de arroz  
3 colheres (sopa) de shoyo tradicional  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1 pacote de miojo sem o tempero e bem quebrado  
cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga, o gergelim, o miojo e o amendoim em uma panela.  
Misture bem e leve ao fogo mexendo até o miojo dourar. Reserve e deixe esfriar.  
Adicione o repolho e os demais ingredientes que estavam esfriando. Misture bem e guarde na geladeira.  
Misture o azeite, o açúcar e o vinagre.  
Leve ao fogo até ficar morno e o açúcar dissolver.  
Retire do fogo e acrescente o shoyo e o cheiro-verde.  
Deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15211-salada-de-repolho-e-miojo-frito.html>