

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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