

MIOJO GOURMET

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo

1 colher de manteiga

1 dente de alho pequeno

1 pitada de orégano

bacon em cubinhos

cheiro-verde

queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, cozinhe os 2 pacotes de miojo cozinhe por volta de 3 a 4 minutos.

Após cozinhá-lo, escorra-o totalmente e reserve em um recipiente (não acrescente os temperos, pois ele será acrescentado no final).

Pique os bacon em cubinhos e frite; após isso, reserve.

No fogo baixo, pegue uma panela coloque a manteiga e afogue o alho bem triturado.

Quando estiver um pouco dourado, acrescente o macarrão, e, aos poucos, vá acrescentando o tempero que vem dentro do miojo (os 2 temperos).

Em seguida, acrescente um pouco de cheiro-verde bem picadinhos e mexa bem.

Depois acrescente os cubinhos de bacon.

Desligue a panela e acrescente o orégano com o queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/19024-miojo-gourmet.html>