

MIOJO RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 miojos (usei um de picanha e um de bacon)

300 g queijo

200 g requeijão

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de rosca

1 colher de sopa de fermento

tempero (eu usei um sachê de sazón nordeste)

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, a farinha de rosca, o fermento e o tempero.

Misture até ficar homogêneo.

Quebre o miojo (usei o martelo de carne para quebrar), lembre-se que quanto mais quebrar, mais fácil para espalhar no queijo.

Corte o queijo e o requeijão em tiras.

Coloque os ovos em uma vasilha pequena, misture as gemas e as claras.

Passe o queijo/requeijão no ovo, em seguida passe na farinha de trigo.

Passe novamente no ovo e depois na "farinha" de miojo.

Leve para fritar em gordura bem quente, frite até dourar.

Coloque para descansar em papel toalha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27729-miojo-recheado-com-queijo.html>