

MIOJO COM CARNE MOÍDA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de miojo sabor carne
- 1 copo de requeijão cremoso
- 300 g de carne moída de sua preferência
- 3 copos de água
- 1/2 cebola picada
- azeite
- sal e pimenta a gosto
- salsa e cebolinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Quebre os dois pacotes de miojo.

Em uma panela aqueça o azeite e doure a cebola.

Tempere a carne com sal e pimenta, em seguida refogue.

Quando a carne moída estiver totalmente refogada, acrescente o miojo, os temperos do miojo (cuidado para não deixar muito salgado) e os 3 copos de água.

Mexa e deixe cozinhar, vá mexendo, aos poucos, para soltar o macarrão.

Quando a água estiver seca quase que por completo, acrescente a salsa e cebolinha picadas.

Depois que a água secar completamente retire do fogo, acrescente o requeijão e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30028-miojo-com-carne-moida-e-requeijao.html>