

MIOJO NO FORNO

INGREDIENTES

- 4 pacotes de nissin miojo
- 1 lata de massa de tomate (pomarola)
- 1 lata de creme de leite
- 250 g queijo mussarela
- 250 g presunto (de sua preferência)
- 1 dente de alho, orégano, sal, 1 sazón de alecrim
- 50 g de queijo parmesão (ralado)
- 2 tomates médios

MODO DE PREPARO

Cozinhe o miojo 5 minutos sem os temperos que o acompanham. Depois escorra por uns 5 minutos. Em uma panela doure o alho, acrescente a pomarola, sal a gosto, 1 pitada de orégano e o sazón. Coloque 40 g de queijo parmesão e deixe ferver uns 10 minutos. Em uma travessa média, misture o miojo ao molho e acrescente 250 g de creme de leite, 1 camada de presunto e 1 camada de queijo mussarela.

Acrescente 10 g de queijo parmesão espalhando-o e leve ao forno para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33426-miojo-no-forno.html>