

MIOJO REQUINTADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de miojo (sabor de sua preferência)
- 1 colher (sopa) de margarina
- lascas de cebola
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1/2 copo de creme de leite (pode ser substituído por leite normal)
- 3 colheres de azeitona picada (se preferir)
- mussarela desfiada ou em cubos (se preferir)
- batata palha para decorar (se preferir)
- pimenta calabresa
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o miojo (não deixe muito mole) escorra e reserve. Derreta a margarina com a cebola e a deixe dourar. Acrescente o extrato de tomate, o sachê do tempero que vem no miojo (não coloque tudo de uma vez pois pode ficar salgado).

Adicione os temperos que preferir e misture bem.

Adicione o leite ou o creme de leite e a mussarela, mexa um pouco e jogue o macarrão e mexa novamente.

Sirva com batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33520-miojo-requintado.html>