

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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