

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>