MIOJO ESPECIAL

INGREDIENTES

miojo (quantidade, marca e sabor opcionais.)

1 copo de requeijão

frango/carne desfiado (opcional)

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 copo(s) de leite

1 unidade(s) de cebola picada(s)

sal (quantidade opcional)

MODO DE PREPARO

O preparo do miojo é normal.

Frite a cebola na manteiga e logo após acrescente o requeijão, mexa bem, e logo depois acrescente o leite e o sal.

Pra finalizar, mexa mais um pouco e deixe ferver até a consistência que quiser.

Finalize com a carne e o frango desfiados.

Dica: na minha receita eu coloquei tanto o frango quanto a carne. Também coloquei cenoura ralada pra dar uma corzinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36467-miojo-especial.html