

MIOJO AO MOLHO AMANTEIGADO

INGREDIENTES

- 1 pacote de miojo (sabor a sua escolha)
- 1 tempero do miojo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de queijo ralado
- 400 ml de água
- 3 colheres de sopa de molho de tomate
- 1/2 xícara de queijo mussarela picada
- 1 folha de açafrão (opcional)
- 1 pitada de orégano
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 cebola picada
- 1/2 colher de manteiga (para refogar)

MODO DE PREPARO

Colocar pra ferver a água e acrescentar o miojo quebrado.

Depois de pronto, misturar o tempero, a manteiga, o queijo ralado e mexer.

Refogar o alho e a cebola na manteiga, e colocar o molho de tomate.

Colocar o miojo pronto em um prato raso e despejar o molho em cima. Depois o queijo picado, o açafrão e o orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44063-miojo-ao-molho-amanteigado.html>