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