

GOROROBIS À MODA MIOJO

INGREDIENTES

- 1 pacote de miojo sabor galinha caipira
- 200 g de frango desfiado
- 30 g de manteiga
- 30 g de requeijão
- 1 pitada (a gosto) de pimenta do reino branca
- 1 pitada de ervas finas ou orégano ou salsa desidratada
- 1 fio de azeite
- 1 pitada de Sazón de saladas

MODO DE PREPARO

Cozinhe o miojo como pede na embalagem, no final deixe um pouco de água.

Coloque o frango e quando a água secar, a manteiga, misture bem!

Apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Já no prato, passe o requeijão por cima seguido das ervas finas, da pimenta e do Sazón e, finalize com o azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44743-gororobis-a-moda-miojo.html>