

MIOJO COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 pacote de miojo
1/2 colher (sopa) de molho shoyu
1/2 tomate médio picado com casca
1 dente de alho picado
2 colheres (sopa) de ervilha
2 pitadas de canela em pó
Gotinhas de limão
Ervas finas a gosto
2 pitadas de pimenta rosa
Azeite de oliva extra-virgem

MODO DE PREPARO

Aqueça a água para o miojo com a 1/2 colher de shoyu.
Ao cozinhar o miojo, não use o tempero.
Jogue fora ou guarde para outra ocasião (ninguém precisa daquele sódio todo).
Enquanto o miojo cozinha, pegue um frigideira e unte com o azeite de oliva.
Em um prato pique o alho, o tomate e coloque as ervilhas.
Coloque tudo junto na frigideira e mexa com uma colher de pau.
Enquanto mexe, coloque as pitadas de canela e pimenta, as gotas de limão e as ervas finas.
Misture até o tomate ficar meio marronzinho nas bordas.
Escorra o miojo e o coloque de volta na panela.
Pegue o conteúdo da frigideira e misture no miojo.
Está pronto! Se quiser, pode colocar queijo ralado por cima e comer acompanhado de um bom suco de frutas (natural, claro).
Receita pra quem vive com pressa, mas tenta ser saudável.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46224-miojo-com-molho-especial.html>