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