

MIOJO COM CREME BRANCO E OVOS COZIDO.

INGREDIENTES

2 pacotes de macarrão instantâneo (miojo)

1 colher de manteiga

1 cebola pequena

1 dente de alho espremido

1 caixa de creme de leite

1 xícara de leite

1 colher de maisena

2 ovos

queijo ralado

milho verde

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o miojo como de costume, mas não adicione o tempero, escorra e reserve.

Cozinhe os dois ovos eles serão usados no final.

Em uma panela coloque uma colher bem generosa de manteiga, deixe derreter totalmente e então coloque a cebola picada e o alho espremido.

Quando estiver quase dourando adicione o creme de leite para pegar gosto, e o sal, mexa por mais ou menos 2 minutos.

Dissolva 1 colher de maisena em 1 xícara de leite e coloque na panela.

Mexa até pegar a consistência desejada.

Junte o queijo e o milho, mexa.

Coloque por cima do macarrão, e corte os ovos em rodela e decore, pronto agora é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46424-miojo-com-creme-branco-e-ovos-cozido.html>