

MIOJO DA HORA

INGREDIENTES

1 pacote de miojo sabor galinha caipira (ou de sua preferencia)
metade de 1 tomate
metade de 1 pimentão
2 colheres de azeite
1 colher de ajinomoto (não altera cor e não salga)
1 colher de manteiga
1 raminho de salsa
1 raminho de coentro
1 raminho de manjericão
algumas rodelas de calabresa frita (pode ser a calabresa comum ou a José fina)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 3 a 4 copos de água e coloque somente o miojo e deixe ferver.
Frite a calabresa com pouco óleo (a gosto).
Depois corte o tomate e o pimentão em pequenos pedaços.
Lave os raminhos de manjericão, salsa e coentro, corte bem.
Quando o miojo já estiver cozido, coloque em um refratário (com o caldo ou sem).
Acrescente o tempero do próprio miojo, depois umas pitadas de ajinomoto, a manteiga, o azeite e mexa.
Depois coloque os demais temperos, a calabresa e o cheiro verde, tomate e pimentão.
E está pronto para degustar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46449-miojo-da-hora.html>