

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://receitasfáceisrápidas.com.br/receita/46449-miojo-da-hora.html>