

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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