

MIOJO À LA MAMA

INGREDIENTES

- 1 pacote de miojo da sua preferência
- 2 copos americanos de água
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 150 g de presunto picadinho
- 150 g de queijo mussarela picadinho

MODO DE PREPARO

Deixe o miojo de molho na água por uns 2 minutos antes de cozinhar.

Como ele ficou de molho, ele vai ficar macio, só vai ser para esquentar.

Escorra o miojo e reserve.

Misture o saché (que vem dentro do pacotinho do miojo) com o creme de leite, o queijo e o presunto.

Adicione essa mistura ao miojo cozido e misture bem, para que o queijo derreta.

O segredo é o miojo estar bem quente para que derreta o queijo. Pronto! Agora é só servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48402-miojo-a-la-mama.html>