MIOJO AO ALHO E SHOYU

INGREDIENTES

1 pacote de miojo, sabor de sua preferência

250 ml de água

1 dente de alho

azeite

molho shoyu (de preferência light, pois é menos salgado)

queijo ralado

salsinha ou orégano

MODO DE PREPARO

Ferver a água.

Colocar o miojo para cozinhar (eu costumo quebra-lo antes de por na água para facilitar). Reserve o tempero.

Quando estiver macio, desligar o fogo e reservá-lo em um prato fundo, junto com a água.

Colocar o alho espremido e o azeite, quando estiver dourado, jogue o tempero, um pouco de molho shoyo e jogue o miojo com a água.

Misture bem e desligue.

Sirva com queijo ralado e salsinha/orégano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49627-miojo-ao-alho-e-shoyu.html