

MIOJO COM CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo (de preferencia sabor camarão)

500 g de camarão

Alho picado a gosto

Azeite de oliva para fritar

1 colher de margarina

Cebola picada a gosto

Salsa ou orégano

MODO DE PREPARO

Cozinhar os camarões no vapor até ficarem avermelhados.

Frite numa frigideira os camarões com o azeite, o alho picado e temperar com a salsa ou o orégano.

Cozinhar o miojo como manda na embalagem, sem o tempero.

Deixar o miojo escorrendo.

Em uma panela refogue o miojo com 1 colher de margarina, cebola picada e o tempero.

Quando o miojo estiver refogado, acrescente os camarões ao alho e óleo, misture tudo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49681-miojo-com-camarao-ao-alho-e-oleo.html>