

MIOJO COM MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 xícara de leite
2 colheres de sopa (cheia) de requeijão cremoso
2 colheres de sopa (cheia) de hellmann's deleite
1 colher de sopa (rasa) de orégano
1/2 caixa de creme de leite
1 colher de sopa (rasa) de cebola em pó pronta
2 a 3 colheres de azeite
1 pacote de miojo
Pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite e o pó de cebola.

Alguns segundos depois coloque o creme de leite e misture por um tempo, acrescente o leite, mexa bem.

Acrescente a maionese, o requeijão, o orégano e a pimenta.

Eu não coloquei sal porque a cebola já tinha sal e nem usei o tempero que já vem.

Enquanto você deixa o molho no fogo para ele ficar mais consistente, prepare o miojo (escorrendo toda água).

Coloque o que quiser em cima, eu coloquei azeitonas.

É uma receita simples e boa, só pra sair do normal e passar um tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50532-miojo-com-molho-cremoso.html>