BOLO DE MIOJO

INGREDIENTES

3 miojo

1 xícara de bacon

1 xícara de calabresa

3 dentes de alho picado

1 cebola

1 pimentão

1 tomate

1 xícara de cha de cheiro verde

3 xícaras de queijo (parmesão ou de sua preferência)

4 ovos (bata a clara com a gema)

Farinha de trigo suficiente para empanar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Cozinhe os 3 miojos normalmente, escorra a água e reserve.

Refogue os ingredientes em ordem: bacon, calabresa, alho, pimentão, tomate, desligue o folgo e coloque o cheiro verde, o miojo já cozido e escorrido, misture bem.

Jogue queijo e misture, espere esfriar por 30 minutos.

Passe óleo na mão e faça bolinhas com a massa passe nos ovos batidos e no trigo.

Pronto, agora é só fritar em gordura bem quente.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52072-bolo-de-miojo.html