

MIOJO AO MOLHO DE REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

2 miojos sabor galinha caipira
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1/2 cebola média picada
Alho picado (socado) a gosto
600 ml de leite
1 colher de sopa (rasa) de maizena
1 copo de requeijão cremoso
100 g de queijo prato ou parmesão ralados
100 g de presunto ralado
sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe os miojos como de costume: deixe a água ferver e acrescente a massa, cozinhe por 3 minutos. Retire do fogo acrescente o tempero, escorra e reserve.

Em uma panela média em fogo baixo, acrescente a manteiga ou margarina e refogue a cebola picada e o alho.

Deixe dourar bem.

Dissolva em um copo a maizena no leite e acrescente ao refogado.

Mexa de 2 a 3 minutos para deixar engrossar um pouco.

Acrescente o requeijão e mexa bem até formar uma mistura homogênea.

Acrescente o queijo e o presunto. Continue mexendo até derreter o queijo.

Adicione sal e pimenta do reino a gosto.

Junte os miojos e misture.

Se desejar pode também acrescentar uma ou duas folhas de louro no molho branco.

Pode também levar ao forno em uma travessa com queijo parmesão por cima e gratinar por alguns minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52915-miojo-ao-molho-de-requeijao-cremoso.html>