MACARRONADA RÁPIDA DE NISSIN MIOJO

INGREDIENTES

1 pacote de Nissin Miojo sabor Galinha

1/2 calabresa

1 fio de óleo

1 ovo

1/2 lata de milho verde

1/2 caixinha de creme de leite

1 xícara de molho de tomate pronto

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiramente, descarte o tempero que acompanha o Nissin.

Então cozinhe o macarrão instantâneo de acordo com a embalagem.

Ecorra-o e reserve.

Corte a calabresa em cubinhos pequenos.

Em fogo baixo, frite a calabresa num fio de óleo para que não fique muito gordurosa.

Junte o molho de tomate pronto com a calabresa frita e mexa bem.

Misture o creme de leite com o molho de tomate e a calabresa até ficar um "molho rosa".

Desligue o fogo.

Cozinhe o ovo e depois pique em pedaços pequenos e misture com o "molho rosa".

Junte o milho verde ao "molho rosa".

Coloque o queijo ralado a seu gosto e misture.

Pegue o Nissin reservado, coloque num prato e despeje o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54914-macarronada-rapida-de-nissin-miojo.html