

MIOJO ROSTIE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão instantâneo (miojo de qualquer sabor)

1 xícara de água

2 colheres (chá) de manteiga

150 g de requeijão ou mussarela

150 g de frango desfiado e refogado

Cheiro-verde, orégano ou outros temperos que você goste mais

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque a xícara de água, o tempero que já vem no pacotinho do macarrão e o macarrão quebrado e reserve por 10 minutos.

Após passado os 10 min, leve ao uma frigideira antiaderente (de preferência as específicas para panqueca), unte os dois lados com a manteiga.

Espalhe a metade do macarrão já escorrido na frigideira, fazendo uma caminha.

Acrescente a metade do queijo ou o requeijão, depois acrescente o frango e tampe o frango com o restante do queijo.

Cubra tudo com a outra metade do macarrão também escorrido.

Com uma escumadeira ou até com uma colher vá arredondando as laterais, para uma melhor apresentação.

Deixe dourar por 5 minutos (até dourar), depois vire e deixe o mesmo tempo do outro lado.

Tome muito cuidado para não queimar!

O tempo varia de cada fogão e de cada frigideira.

O recheio pode ser alterado como: calabresa, presunto, tomates secos, marguerita, atum, palmito, bacalhau, carne seca, camarão etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55122-miojo-rostie.html>