MIOJO DIFERENTE SUPER SIMPLES

INGREDIENTES

PARA ACOMPANHAR - OMELETE:

Para acompanhar - Omelete:1 ovo

10 g de salsinha

Milho (a gosto)

10 g de queijo minas picado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça a água até levantar fervura.

Adicione o macarrão instantâneo e deixe por 3 minutos.

Despeje o tempero pronto que já vem junto com o macarrão e desligue o forno; reserve.

Enquanto isso, em uma vasilha pequena ou prato fundo, despeje a mistura para sopa individual.

Sobre a mistura, despeje um pouco da água quente do macarrão (aproximadamente 100ml), mexa até tomar consistência.

Adicione as duas colheres de requeijão cremoso e mexa novamente até tornar uma mistura homogênea.

Jogue fora o resto da água quente do macarrão e ponha o macarrão em uma vasilha ou prato em que será servido.

São duas formas de servir: a pessoa pode colocar o macarrão no prato e adicionar a sopa cremosa por cima, individualmente, ou despeja-se toda a sopa cremosa sobre o macarrão.

Para o omelete não há mistério: misture todos os ingredientes e aqueça no micro-ondas (1 minuto e meio) ou faça na panela mesmo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55465-miojo-diferente-super-simples.html