MIOJO DELÍCIA CREMOSA

INGREDIENTES

1 pacote de miojo sabor galinha caipira

2 salsichas de hot dog

2 colheres de ervilhas

3 colheres de requeijão

1 pacotinho (ou tablete) de caldo knorr de galinha

3 dentes de alho

Queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Pique os 3 dentes de alho em pedaços bem pequenos, frite e quando estiver bem douradinho, secar com papel toalha e reservar.

Cozinhar as 2 salsichas por 5 minutos, apenas para sair o excesso de gordura. Após isso corte-as em pedaços bem pequenos, reserve.

Pegue uma panela e coloque a quantidade de água um pouco acima da altura do miojo, não muito.

Coloque meio pacote ou tablete de caldo knorr (se for em tablete deve-se "ralar" com uma faca para que vire um pó) na água, colocar para ferver.

Quando começar a ferver, colocar o macarrão e as salsichas picadas, mesmo com as salsichas faça o miojo normalmente.

Quando o macarrão começar a ficar soltinho, colocar as 2 colheres de ervilhas, e o tempero do macarrão. Mexer sempre.

Quando o miojo estiver no ponto, escorrer toda a água.

Coloque as 3 colheres de requeijão no fundo do prato e em seguida despeje o conteúdo da panela.

Colocar o alho frito por cima do miojo e acrescentar queijo ralado a gosto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55665-miojo-delicia-cremosa.html