

MIOJO AO MOLHO BRANCO DE ATUM

INGREDIENTES

2 pacotes de miojo
1 lata de atum
1 lata de creme de leite
1 cebola pequena (picada)
dente de alho (picado)
Azeite a gosto
1/2 xícara de leite
Queijo parmesão agostoso
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure no azeite o alho e a cebola por 1 minuto.

Em seguida misture com o atum (já escorrido) e mexa bem por 1 minuto.

Depois coloque 1/2 xícara de leite, creme de leite e o parmesão a gosto, mexa por 3 a 4 minutos.

Depois é só colocar o miojo feito de maneira tradicional (já escorrido).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56063-miojo-ao-molho-branco-de-atum.html>