

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 a gosto

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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