

# 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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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