

Misto Quente Aprimorado com Miojo Cremoso Gratinado

Transforme ingredientes simples em uma refeição surpreendente e cheia de sabor!

☐ Ingredientes Identificados:

- Pão de forma fresco
- Margarina em barra ou pote
- Queijo (tipo mussarela ou prato) fatiado
- Presunto fatiado
- Miojo (macarrão instantâneo) pacote

☐ Combinação perfeita para uma receita deliciosa!

☐ Ingredientes da Receita (para 1 pessoa):

- 2 fatias de pão de forma
- 1 colher de chá de margarina
- 2 fatias de queijo (mussarela ou prato)
- 2 fatias de presunto
- 1 pacote de miojo (macarrão instantâneo, sabor de sua preferência)

Água (para o miojo)

Sal e pimenta do reino a gosto (básicos da despensa)

Pitada de orégano (opcional, para gratinar)

Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!

□□ Modo de Preparo:

Comece preparando o miojo: Em uma panela pequena, ferva a água e cozinhe o macarrão instantâneo conforme as instruções da embalagem, mas use cerca de 50ml a menos de água para que ele fique mais cremoso. Escorra a maior parte da água, deixando apenas um pouco no fundo, e misture o tempero do miojo. Reserve.

Enquanto o miojo cozinha, prepare o pão. Em uma frigideira ou torradeira, doure levemente as fatias de pão de forma. Se for usar o forno para gratinar, pode pular essa etapa e ele dourará junto com o gratinado.

Unte levemente um lado de cada fatia de pão com margarina. Sobre o lado untado, coloque uma fatia de presunto e uma de queijo em cada pão.

Agora, distribua o miojo cremoso sobre o queijo em cada fatia de pão, formando uma camada generosa. Se quiser, polvilhe um pouco de orégano por cima.

Leve os sanduíches abertos para gratinar. Você pode usar o forno (pré-aquecido a 180°C por cerca de 5-7 minutos, ou até o queijo derreter e borbulhar), ou a airfryer (a 160°C por 3-5 minutos, observando para não queimar). O objetivo é que o queijo derreta e fique levemente dourado.

Sirva imediatamente e aproveite seu Misto Quente Aprimorado!

□ Tempo de Preparo
Até 30 minutos
☐ Rendimento
Serve 1 pessoa
☐ Equipamentos
Você vai usar: Fogão, Panela pequena, Forno a gás ou Airfryer, Frigideira (opcional)
∆ Observações
Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma restrição alimentar foi informada.
☐ Sugestões de Substituições Inteligentes
Se não tiver presunto, pode usar peito de peru defumado ou salame fatiado - manterá o perfil salgado
Para versão mais leve: Use pão integral e queijo minas frescal light. A margarina pode ser substituída por um fio de azeite na panela para dourar o pão.
Para intensificar o sabor: Adicione umas rodelas finas de tomate ou pimentão ao miojo antes de gratinar, ou um toque de molho picante.

☐ *Dica do Chef:* Experimente adicionar um ovo cozido picado ao miojo antes de colocar sobre o pão para uma

dose extra de proteína e cremosidade. Um toque de cheiro-verde picado também faz toda a diferença!