

## ☐ 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!