MOUSSE DE REPOLHO REQUINTADO

INGREDIENTES

2 envelopes de gelatina sem sabor

1/2 xícara (chá) de água fria

1 xícara (chá) de água fervente

1 colher (chá) de sal

1 colhes (cafezinho) de pimenta-do-reino

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 xícara (chá) de maionese

1 cebola média cortada em quatro

2 xícaras (chá) de repolho picado

1 xícara (chá) de salsão picado

1 pepino médio sem casca e sem sementes

1 pimentão vermelho sem pele e sem sementes

1 pimentão amarelo sem pele e sem sementes

MODO DE PREPARO

Coloque a água fria em um liquidificador e polvilhe com a gelatina

Acrescente a água fervente

Junte o sal, a pimenta, o suco de limão e a maionese

Junte a cebola e bata até que esteja bem picada

Junte o repolho, o salsão e o pepino

Leve ao refrigerador até que engrosse um pouco

Junte os pimentões picados

Coloque numa forma redonda de buraco no meio

Leve ao refrigerador até que fique firme

Desenforme e enfeite com alface ou a seu gosto

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12259-mousse-de-repolho-requintado.html