TORTA DE REPOLHO SABOROSA

INGREDIENTES

300 g de repolho cru picado

1/2 chuchu picado

1 cebola grande picada

1 cenoura média ralada

2 tomates médios sem casca picados

1/4 de xícara (chá) de óleo ou azeite

1/2 xícara (chá) de nata

2 ovos

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sode xícara (chá) de salsinha picada

4 colheres (sopa) de cebolinha picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda coloque todos os ingredientes e misture tudo muito bem.

Unte uma pirex ou forma refratária com manteiga e acrescente a mistura.

Cubra o refratário com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por 25 minutos .

Retire o papel-alumínio e deixe por mais uns 10 minutos ou até dourar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13548-torta-de-repolho-saborosa.html