

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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