REPOLHO COM CENOURA GRATINADO

INGREDIENTES

1 repolho picado

2 cenouras raladas

1 cebola picadinha

1 tomate picadinho

1 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de milho verde

350 ml de leite

tempero e cheiro-verde a gosto

100 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a lata de milho, o leite e o amido de leite.

Reserve.

Em uma panela, doure a cebola.

Junte o tomate, o repolho e a cenoura e refogue por alguns minutos.

Coloque a mistura do liquidificador.

Tempere ao seu gosto. (pimenta, cheiro-verde, sal...)

Refogue até obter uma consistência cremosa.

Passe para uma refratário.

Coloque a mussarela por cima, e leve ao forno por uns 20 minutos para gratinar.

Sirva quente com arroz branco e uma carne de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13576-repolho-com-cenoura-gratinado.html