REPOLHO RECHEADO

INGREDIENTES

6 folhas de repolho

1 peito de frango cozido e desfiado

1 cebola miúda picada

3 dentes de alho triturados

1 colher (chá) de açafrão

2 colheres (sopa) de orégano

100 g de queijo parmesão ralado

água

1 sachê de molho de tomate

sal e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque água o bastante para dar uma leve cozinhada nas folhas.

Assim que estiverem um poco mole, retire e reserve.

Em outra panela, coloque a cebola picada e o alho para dourar.

Após estarem dourados, coloque o frango, o açafrão e 1 colher de orégano, mexendo até misturar bem.

Em seguida, coloque um pouco do molho de tomate e um pouco de água, mexa bem e deixe ferver até ficar bem encorpado.

Após o molho estar bem encorpado, pegue cada folha e coloque um pouco do recheio nelas e fecha-as bem.

Em um refratário, coloque um pouco de molho de tomate e espalhe.

Coloque as folhas já recheadas e fechadas no refratário, espalhe o restante de molho por cima, polvilhe o queijo e a outra colher de orégano por cima.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por cerca de 20 minutos ou até que derreta o queijo.

Sirva quente e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15172-repolho-recheado.html