

## CREME DE REPOLHO

### INGREDIENTES

1/2 repolho picado

1/2 cenoura ralada

1/2 pimentão verde

1 tomate

1 cebola

cebolinha a gosto

2 dentes de alho

2 colheres de azeite

1/2 xícara de azeitonas picadas

3 colheres de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

1 vidro pequeno de leite de coco light

3 ovos

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Cozinhe o repolho picado com um pouco de sal e reserve.

Refoque o tomate, pimentão, cebola e cebolinha, com sal no azeite.

Acrescente o repolho e deixe cozinhar mais um pouco.

Coloque o leite de coco e deixe ferver mais um pouco.

Se for necessário coloque 1/2 xícara de água.

Acrescente o queijo ralado e as azeitonas, deixe cozinhar mais um pouco.

Coloque o queijo ralado e misture bem.

Misture o leite com a farinha de trigo e acrescente na mistura, mexendo bem.

Desligue o fogo.

Bata 3 claras em neve.

Acrescente as gemas às claras e bata mais um pouco.

Adicione as claras ao creme e misture.

Polvilhe queijo ralado por cima.

Leve para assar em um refratário untado com azeite até que o creme fique levemente corado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/15188-creme-de-repolho.html>