

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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