

REPOLHO ROXO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 repolho roxo
3 dentes de alho
2 cebolas médias
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de ervas finas desidratadas
1/2 colher (chá) de estragão desidratado
2 colheres (sopa) de vinagre de maçã
1 colher (sopa) de molho inglês
2 colheres (sopa) de requeijão
4 colheres (sopa) de creme de leite
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o repolho em tirinhas bem finas e tempere-as com o sal, a pimenta e o vinagre.

Descasque as cebolas, corte-as ao meio e fatie-as, pelo comprimento, de forma a ficarem como gomos.

Em seguida, descasque os alhos e corte-os em fatias finas.

Em uma panela funda, coloque o azeite e refogue as cebolas e os alhos por cerca de 6 minutos.

Acrescente as ervas finas e o estragão e mexa para incorporar nas cebolas.

Após isso, adicione o repolho fatiado, misture com as cebolas e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, mexendo sempre, até murcharem.

Ainda com a panela no fogo, acrescente o requeijão, misture bem e, por fim, acrescente o creme de leite.

Misture tudo muito bem, experimente e, se necessário, adicione mais sal ou pimenta.

Sirva em seguida acompanhado de uma boa carne de porco ou como acompanhamento de outro prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15218-repolho-roxo-com-creme-de-leite.html>