

TORTA DELICIOSA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1/2 repolho branco médio cortado em tirinhas bem finas
150 g de presunto, ou peito de frango ou pero cortado em cubinhos
150 g de queijo prato ou mussarela cortado em cubinhos
1 pimentão amarelo sem pele e sem sementes cortado em cubinhos
2 tomates grandes sem pele e sem sementes cortados em cubinhos
1 xícara (chá) de tempero verde picados
1 xícara (chá) de óleo de milho ou canola
1 pote de iogurte natural
1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 ovos
1 colher (sopa) de molho inglês
1 colher (sopa) de shoyu
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande e funda, coloque o repolho cortado em tirinhas finas, o queijo prato, o presunto, os tomates, o pimentão, o cheiro verde, a pimenta e o sal a gosto (não salgue muito, pois o sal também será utilizado no creme).

Em outra tigela, coloque os ovos e bata um pouco para incorporar a clara à gema.

Acrescente o iogurte e misture bem, e em seguida acrescente o óleo e a farinha de trigo, mexendo até incorporar tudo.

Adicione o molho inglês e o shoyu, e misture bem.

Em seguida, tempere com sal e pimenta.

No final, acrescente o fermento em pó e mexa bem.

Se o creme ficar muito duro, acrescente um pouco de leite para deixá-lo como massa de bolo.

Misture o creme com a mistura feita com o repolho, e mexa bem até o repolho incorporar o creme.

Transfira a mistura para uma forma retangular untada e enfarinhada.

Em seguida, cubra com o queijo parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 180º C por cerca de 40 minutos.

Retire e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18704-torta-deliciosa-de-repolho.html>