

REPOLHO ROXO AOS 2 QUEIJOS

INGREDIENTES

400 g de repolho roxo cru picado
2 ovos
1 tomate grande picado
1/2 cebola picada
50 g ou mais de queijo parmesão ralado
100 g de queijo minas em cubos
1/2 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de endro ou manjerição fresco ou alecrim fresco
sal a gosto
pimenta de preferência a gosto
cebolinha e salsa picadas

MODO DE PREPARO

Num refratário (vasilha) coloque o repolho, o tomate, a cebola, o queijo parmesão ralado, o queijo minas, endro (ou o tempero a sua escolha), o sal, a pimenta e misture bem.

Em seguida, adicione a farinha, os ovos e o óleo.

Mexa bem até ficar uma massa consistente e perfumada.

Unte um marinex ou similar com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a mistura no recipiente espalhando para que fique uniforme.

Acrescente parmesão ralado por cima da mistura para derreter no forno.

Leve ao forno, preaquecido em 180° C, por cerca de 30 minutos.

Com um garfo, prove o repolho para ver se ficou suculento, caso ainda não esteja deixe por mais 5 a 10 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19908-repolho-roxo-aos-2-queijos.html>