

TORTA DE REPOLHO BY RÊ

INGREDIENTES

1 repolho grande
2 latas de sardinhas
2 tomates
2 cebolas
2 maços de coentro
azeite, alho e azeitonas a gosto
1 colher (sobremesa) de colorau
1/2 vidro de palmitos picados
2 ovos batidos em neve para cobrir

MODO DE PREPARO

Frite no azeite as cebolas e o alho.

Junte o colorau, os tomates e o coentro, formando um molho.

Acrescente as sardinhas, o palmito e as azeitonas cortadas, verifique o sal.

Corte o repolho e deixe escorrer no escurridor de macarrão enquanto faz o molho.

Acrescente o repolho ao molho e deixe murchar (o repolho solta bastante água) e secar a água.

Após cozido, vire o refogado em um refratário.

Decore com rodela de cebola e azeitonas e cubra com os ovos batidos.

Asse em forno médio a 205° C, até corar.

Pode ser servido com arroz branco fresquinho e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24187-torta-de-repolho-by-re.html>