

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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