

REPOLHO RECHEADO COM QUIBE DO CASAL AMOR NA COZINHA

INGREDIENTES

1 repolho médio (aproximadamente, 1 kg)

500 g de carne moída

cebolinha e salsinha a gosto

1 sachê de molho de tomate pronto

2 colheres de sopa de sal

pimenta-do-reino a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva, em 1 litro de água, o repolho com sal.

Retire o miolo do repolho, cuidadosamente para não furar as laterais.

Em uma vasilha, coloque a carne moída e acrescente, pimenta-do-reino, salsinha e cebolinha e o molho pronto.

Misture e reserve.

Recheie o repolho com a mistura da carne moída, finalize com o queijo ralado por cima.

Leve ao forno por 40 minutos, sempre olhando para não queimar.

Lembre-se, o forno deve estar preaquecido, por no mínimo 10 minutos.

Receita simples, para casais de primeira viagem.

Não tem erro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27390-repolho-recheado-com-quibe-do-casal-amor-na-cozinha.html>