

REPOLHO DE FESTA

INGREDIENTES

- 200 g de repolho cru cortado em tiras finas
- 200 g de cenoura ralada
- 100 g de presunto picado
- 1/2 colher de sopa de molho inglês
- 1/2 colher de sopa de molho de alho
- 1/2 colher de sopa de molho de salsa
- 1/2 colher de sopa de molho de pimenta
- 2 ovos fritos
- 2 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- 1/2 saquinho de sazón sabor galinha
- 1 colher de sopa de molho de tomate
- 1 colher de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de pimentão picada
- 1 colher de sopa de tomate picada

MODO DE PREPARO

Cozinhe a cenoura picada por 2 minutos, escorra e reserve.

Em uma frigideira, coloque a manteiga e frite por 2 minutos a cebola, o pimentão e a tomate.

Acrescente a cenoura, e o repolho e deixe por 3 minutos.

Ponha as colheres de cada molho.

Acrescente também o presunto, os ovos fritos picados, o molho de tomate e o meio saquinho de sazón.

Mexa na frigideira, por 3 minutos, para dar a consistência dos sabores e estará pronto.

Servir quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28042-repolho-de-festa.html>