

REPOLHO DE FORNO ASSUSTADO DA CAROL

INGREDIENTES

1 repolho picado em tiras

2 tomates picados em cubos

1/2 cebola picada

1/2 pimentão picado

2 ovos

100 ml de leite

4 colheres (sopa) margarina

1/2 xícara de farinha de trigo

50 g de queijo ralado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pique a cebola, os tomates e o pimentão bem pequeninos em cubo, e reserve.

Pique também o repolho em tiras, e tire a parte do meio do repolho.

Dê um susto no repolho, coloque-o em uma panela, e jogue água quente sobre ele.

Deixe ali por, aproximadamente, 3 minutos.

Retire-o da água e reserve-o.

Em um recipiente grande, misture os ovos, margarina e farinha de trigo de uma só vez.

Depois, adicione o leite aos poucos e o sal.

Depois de formar uma massa homogênea, misture o tomate, cebola e pimentão na massa.

Então, junte o repolho assustado.

Coloque a mistura em uma travessa untada, apenas com margarina, e por cima da mistura jogue o queijo ralado.

Se quiser colocar mais, pode colocar.

Leve ao forno por, aproximadamente, 15 minutos em fogo baixo, e depois disso aumente para 230°C por mais 5 minutos.

Retire do forno e seja feliz!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/29478-repolho-de-forno-assustado-da-carol.html>