REPOLHO DIFERENTE

INGREDIENTES

500 g de batata inglesa

6 folhas grandes de repolho

3 tomates sem pele

1 cebola

6 colheres de sopa de azeite

200 g de bacon cozido

1/2 sachê sazón de legumes

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com casca na água com sal.

Coloque 4 colheres de azeite em uma panela, doure a cebola, coloque o repolho, sal e pimenta-do-reino e refogue por 5 minutos.

Retire as batatas da água, descasque, corte em rodelas e coloque a pimenta calabresa por cima delas.

Unte um refratário de vidro com as 2 colheres de azeite restantes.

Para montagem, coloque metade das batatas para forrar, depois o repolho, os tomates cortados em pequenas rodelas e o bacon, seguido de batata, repolho, tomate, bacon e o queijo por cima pra finalizar.

Derreta o sazón na água e regue por cima da preparação.

Coloque um papel aluíinio no refratário e leve ao forno preaquecido a 200ºC por 30 minutos.

Retire o papel e deixe gratinar por mais 10 minutos.

Sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31707-repolho-diferente.html