

REPOLHO REFOGADO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1/2 repolho em fatias médias
1 cebola média em cubos
alho a gosto
sal a gosto
3 colheres de sopa de molho de tomate
1 tomate picado sem sementes
salsinha e cebolinha picados a gosto
1 caixa de creme de leite
queijo picado a gosto
água para cozinhar

MODO DE PREPARO

Doure o alho e a cebola com azeite, acrescente o tomate e refogue. Adicione o repolho, o sal, o molho de tomate, a salsinha e a cebolinha.

Acrescente a água até cobrir o repolho.

Deixe cozinhar por 20 minutos ou até cozinhar totalmente e a água diminuir.

Acrescente o creme de leite e o queijo e mexa em fogo baixo por 1 minuto.

Sirva com arroz.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34872-repolho-refogado-com-creme-de-leite.html>