

REPOLHO ROXO COM MAÇÃ (APFELROTKOHL)

INGREDIENTES

1 repolho roxo pequeno (750 g) fatiado bem fino

2 maçãs verdes sem casca, sem sementes e cortada em fatias fininhas

1 cebola média cortada em fatias finas

3 a 4 colheres de sopa de vinagre de maçã

1/4 litro de suco de maçã

2 a 3 cravos da índia

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 a 2 folhas de louro

1 colher (sopa) de açúcar

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça em uma panela grande a cebola, a maçã e o azeite.

Acrescente o repolho e misture.

Em seguida, adicione o vinagre e o suco de maçã. Misture novamente.

Adicione o louro, o cravo da índia e o açúcar. Volte a mexer.

Ajuste o sal e a pimenta a gosto.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até a completa redução do líquido.

A maçã e a cebola devem cozinhar até desaparecer.

Caso seja necessário, acrescente um pouco de água para completar o cozimento.

Acompanha muito bem pratos assados (carne, porco, peru).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37023-repolho-roxo-com-maca-apfelrotkohl.html>