

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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37023-repolho-roxo-com-maca-afelrotkohl.html>