

FRIGIDEIRA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho verde e grande

3 litros de água

2 maços de coentro

3 xícaras de camarão seco

3 cebolas grandes

1 garrafa de leite de coco pequena

6 ovos

1 cubo de caldo de camarão ou de legumes

MODO DE PREPARO

Numa panela funda coloque água suficiente para cobrir as folhas e cozinhar.

No processador coloque o coentro, o camarão seco, as cebolas e um cubo de caldo de camarão ou e reserve.

Retire as folhas e leve para escorrer na peneira.

Bata no processador e junte as folhas com os demais ingredientes processados.

Adicione uma garrafa pequena de leite de coco e misture tudo com uma colher de pau.

Unte um refratário com margarina e farinha de trigo.

Arrume a massa.

Bata seis ovos (clara e gema) e jogue por cima.

Asse em forno médio até dourar.

Sirva quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39048-frigideira-de-repolho.html>