

REPOLHO TIA SALETE

INGREDIENTES

300 g de repolho branco

1 gema

1/2 talo de cheiro verde (coentro e cebolinha)

1 cebola branca pequena

2 dentes de alho grandes

1 colher de chá de maizena

1 caixinha de creme de leite

1/2 colher de margarina

100 ml de leite

sal a gosto

água

MODO DE PREPARO

Corte todo o repolho em tiras, coloque na panela e cubra com água, ferva por 7 minutos. Escorra e reserve. Junte o cheiro verde, o alho, a cebola e triture. Em seguida coloque a margarina e essa mistura numa panela e refogue. Junte o repolho, continue refogando. Num copo bote a gema, o sal, a maizena e bata com um garfo até que fique homogêneo. Junte à panela do repolho refogada, mexa rapidamente para não embolar, junte o leite e cozinhe por 5 minutos. Pra finalizar junte o creme de leite mexendo bem e quando começar a ferver por completo, desligue o fogo. Pronto, decore com talos de coentro e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40165-repolho-tia-salete.html>