

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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