

# REPOLHO COM CALABRESA AO FORNO

## INGREDIENTES

- 1 repolho médio
- 1 linguiça calabresa defumada
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de azeite ou óleo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de sal
- 2 pacotinhos de sazón de sua preferência ( usei o próprio para legumes)
- 1 cebola média
- 1 colher de chá de açafreão
- 1 pacote de queijo ralado 50g
- alho a gosto
- coentro ou salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a linguiça e separe.

Em uma tigela misture os outros ingredientes e acrescente a linguiça já refogada.

Colocar em uma forma retangular (ou de sua preferência) e colocar para assar em forno de 230°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41549-repolho-com-calabresa-ao-forno.html>