REPOLHO GRATINADO

INGREDIENTES

1 repolho grande picado

200 g de queijo parmesão (ou outro de sua preferência) ralado

1 ovo

1 xícara de café de azeite de oliva

1 pitada de sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o repolho picado com o sal a gosto por 40 minutos.

Retire do fogo, deixe esfriar e coloque em uma escorredeira para retirar a água, dê mais uma espremida para tirar o excesso de água.

Em uma vasilha misture o repolho o ovo e parte do queijo parmesão ralado.

Unte uma travessa com azeite de oliva e coloque o repolho e o restante do queijo parmesão por cima.

Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41837-repolho-gratinado.html