

# REPOLHO RECHEADO DA TAIS

## INGREDIENTES

300 g de carne moída

1 repolho pequeno

1 pimentão

1 cebola

1 lata de milho verde

3 sazon

pimenta-do-reino a gosto

1 colher de óleo

Molho de tomate pronto a gosto (como gosto de pedaços de tomate no molho acrescentei 1 tomate)

3 xícaras (chá) de água

1 cubo de caldo de galinha

3 dentes de alho

queijo ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Doure a cebola e 1 dente de alho amassado, junte os demais ingredientes e refogue, por fim acrescente o amido de milho e a água. Espere engrossar, retire do fogo e reserve.

Com o auxílio de uma faca afiada e pequena, corte no repolho, um quadrado pelo lado do cabo, fazendo que fique uma cavidade no centro. Amarre com barbante, para que o repolho não abra durante o cozimento. Recheie com o refogado reservado. Tampe o repolho, com parte da tampa retirada. Reserve. Em uma panela alta e que caiba o repolho refogue a cebola e junte os demais ingredientes do molho, coloque então o repolho por cima desse refogado. Deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos. Na hora de servir, retire a tampa, corte o barbante e regue com o molho restante da panela, salpique cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42620-repolho-recheado-da-tais.html>