

REPOLHO COM QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

1 tomate maduro
3 dentes de alho
1/2 cebola
3 colheres de azeite
4 a 5 folhas de repolho
8 fatias de queijo minas
2 ovos cozidos
sal a gosto
2 colheres de molho de tomate (opcional)
100 ml de água

MODO DE PREPARO

Colocar os ovos para ferver.

Picar o tomate e a cebola em quadradinhos.

Socar o alho.

Fazer enroladinho com cada folha de repolho e cortar em tirinhas finas.

Colocar em uma frigideira "funda" o azeite, o tomate e a cebola.

Adicionar um copo de água.

Adicione 2 colheres de molho de tomate (opcional).

Adicione sal a gosto.

Colocar o repolho cortado na frigideira e abafar até a água secar.

Cortar o queijo branco em fatias.

Quando a água estiver seca adicione o queijo branco e misture com uma colher de pau até derreter.

Pegue os ovos cozidos, descasque e corte como preferir.

Misture com o repolho e o queijo e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46050-repolho-com-queijo-minas.html>