

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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