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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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