REPOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 xícara de leite

2 xícaras de repolho ralado no ralo grosso

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

2 colheres (sopa) de leite quente

Sal e tempero à gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite da xícara em uma panela, e em seguida acrescente o repolho

Deixe ferver e aguarde cozinhar por aproximadamente 2 minutos

Em um recipiente à parte, misture a manteiga, a farinha e as 2 colheres de leite

Acrescente ao repolho e aguarde cozinhar por mais uns 3 minutos ou até engrossar, mexendo sem parar

Tempere à gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4644-repolho-cremoso.html