REPOLHO ASSADO COM ALCARAVIA

INGREDIENTES

1 repolho branco medio

6 colheres sopa de azeit

1 colher sopa de sal

1/2 colher de cha de pimenta branca moida

1/2 colher sopa de alcaravia (também conhecida como cominho-armênio, cariz, cominho, cominho-dos-prados, cominho-romano ou cúmel, mas não deve ser confundida com o cominho)

2 dentes de alho grandes cortados em cubos

1 colher sopa de azeite para regar

MODO DE PREPARO

Corte o repolho em 6 fatias verticais.

Coloque-as em uma assadeira forrada com papel alumínio untada com uma colher de sopa de azeite.

Regue o azeite restante, polvilhe o sal, a pimenta, a alcaravia e o alho, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido em temperatura alta (200°C) por 25 minutos ou até ficar cozido.

Acomode numa travessa e regue o azeite, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48510-repolho-assado-com-alcaravia.html