

REPOLHO COM SARDINHA

INGREDIENTES

- 1 repolho médio
- 1 tomate grande
- 1 pimentão
- 1 cebola
- Cheiro verde
- Pimenta-do-reino
- Alho
- Colorau
- Sal a gosto
- 1 lata de sardinha ao molho de tomate
- 4 ovos
- 1 copo de leite de coco

MODO DE PREPARO

Corte o repolho bem fino e reserve. Corte os temperos e refogue numa colher (sopa) de manteiga.

Coloque a sardinha amassada na verdura refogada e o leite de coco.

Deixe no fogo por 10 minutos sem tampar até ficar grosso.

Coloque o repolho, deixe cozinhar mexendo sempre.

Bata os ovos e misture com o repolho e as verduras.

Coloque num pirex untado e leve ao forno até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52841-repolho-com-sardinha.html>