

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 refoque 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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