

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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