

REPOLHO REFOGADO

INGREDIENTES

- 1 repolho pequeno picado
- 1 caldo de galinha
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de óleo
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho amassado
- 3 colheres de creme de leite
- 1 lata de milho verde
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o repolho com o óleo, a margarina, a cebola, o alho, o caldo de galinha e o sal.

Quando o repolho ficar molinho acrescente o creme de leite e o milho verde.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52873-repolho-refogado.html>