DELÍCIA DE REPOLHO CREMOSO PRONTO EM 5 MINUTOS!

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de repolho ralado no ralo grosso
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de leite quente
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite numa panela e junte o repolho.

Deixe levantar fervura e cozinhe lentamente por 2 minutos.

Misture a farinha e a manteiga.

Adicione o leite quente.

Acrescente ao repolho e cozinhe por uns 3 a 4 minutos ou até engrossar, mexendo sem parar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino na hora de servir.

Rendimento: 4 porções

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12958-delicia-de-repolho-cremoso-pronto-em-5-minutos.html>