

REPOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de repolho ralado no ralo grosso
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 colheres (sopa) de leite quente
- Sal e tempero à gosto

MODO DE PREPARO

- Aqueça o leite da xícara em uma panela, e em seguida acrescente o repolho
- Deixe ferver e aguarde cozinhar por aproximadamente 2 minutos
- Em um recipiente à parte, misture a manteiga, a farinha e as 2 colheres de leite
- Acrescente ao repolho e aguarde cozinhar por mais uns 3 minutos ou até engrossar, mexendo sem parar
- Tempere à gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4644-repolho-cremoso.html>