

REPOLHO ROXO LOW CARB

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

1 cebola fatiada ou triturada

1 repolho roxo pequeno ralado no ralo grosso

80 ml de vinagre de maçã

2 colheres (sopa) de açúcar ou xylitol

1 colher (chá) de semente de mostarda

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira em calor médio com o azeite de oliva

Acrescente a cebola e aguarde dourar

Coloque o repolho e refogue por 3 a 5 minutos até que ele murche

Acrescente o vinagre de maçã na frigideira

Salpique o açúcar sobre o repolho e mexa

Tempere a mistura com a semente de mostarda, sal e pimenta

Cozinhe por mais 20 minutos antes de servir ou até ficar murcho

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/66-repolho-roxo-low-carb.html>