

Carnes / Rendimento: 1 porções / Calorias: 159kcal/porção

Repolho Recheado com Tiras de Filé

Ingredientes

1 mini repolho
120g de carne bovina magra
cortada em tiras finas
1 colher (café) de óleo de girassol
sal a gosto
noz moscada a gosto
pimenta rosa a gosto
1 tomate caqui
salsa para decorar



Modo de Preparo

Retire o miolo do mini repolho utilizando uma faca pequena bem afiada. Cozinhe o mini repolho no vapor por uns 10 minutos. Reserve. Refogue as tiras de carne no óleo de girassol até ficar cozida e tempere com o sal, a noz moscada e a pimenta rosa. Coloque a carne refogada dentro do repolho cozido e coloque em um prato. Corte o tomate caqui em fatias grossas e coloque ao redor do repolho recheado. Decore com a salsa e sirva a seguir.