

## Salada de repolho com creme de leite: prato ideal para acompanhar qualquer receita

A **salada de repolho com creme de leite** é deliciosa, refrescante e cheia de sabor. É o prato ideal para acompanhar diversos tipos de refeições. Esse preparo rende até 10 porções e fica pronta em apenas 20 minutos. Vamos preparar agora mesmo essa salada? Então hoje, segunda-feira, 20 de setembro, o [Receitas](#) Fáceis do Folha GO te ajuda a fazer esse acompanhamento.

### Saiba como fazer salada de repolho com creme de leite

A **salada de repolho com creme de leite** vai fazer sucesso na sua mesa. Uma das coisas mais interessantes a respeito da salada é, portanto, o fato de que você pode incrementá-la da forma como preferir.

[\\_Leia Mais: Posta de cação ao leite de coco: surpreenda-se com sabor, fica pronto em 40 minutos](#)

### Ingredientes da receita

- ½ repolho ralado;
- ½ maçã cortada em cubos;
- 1 caixinha de creme de leite;
- ½ xícara de uva passa;
- 1 maço de cheiro verde;
- Sal à gosto;
- ½ colher de sopa de vinagre;
- Azeite à gosto.

### Passo a passo da salada de repolho com creme de leite



Aprenda a fazer a salada de repolho com creme de leite - Reprodução Canva

A salada de repolho com creme de leite tem um preparo bem simples e fácil de fazer e com certeza você vai adorar o resultado final, que fica divino. Uma dica aqui é que, caso você prefira, pode usar o creme de leite light para cortar um pouco a gordura do prato.

Antes de tudo, é muito importante que você higienize todos os ingredientes a serem usados, para que sua salada fique livre de qualquer tipo de impureza. Esse passo é muito importante para sua salada ficar perfeita.

Depois disso, pegue o repolho e rale no ralador de alimentos, deixando em tiras levemente finas. Após ralar tudo, esprema bem o vegetal em suas mãos, para que tire o caldo ácido que sai dele. Despeje todo o repolho numa bacia ou recipiente onde você irá preparar esse prato.

Em seguida, acrescente também as uvas passas e misture muito bem com o repolho. Corte a maçã em cubos bem pequenos, e coloque também junto com os outros dois ingredientes que já estão misturados.

Coloque o cheiro verde bem picado e logo depois tempere com o vinagre, sal e com o azeite na quantidade que preferir e misture muito bem todos esses ingredientes. Por fim, escorra o líquido em excesso que se formar e despeje a caixinha de creme de leite, mexendo bem para que tudo fique bem incorporado. Coloque então num recipiente adequado e sirva em seguida.

## Sugestão de consumo

A **salada de repolho com creme de leite** é perfeita para acompanhar um frango ou mesmo

uma carne vermelha, e cai bem até mesmo num churrasco. É a receita ideal para qualquer dia da semana. Com certeza você irá amar esse prato.

[\\_Leia Mais: Carne picadinha com ora-pro-nobis: show de sabor e nutrientes, pronta em 40 minutos](#)

**Benefícios das ervas e temperos caseiros: prevenção contra o envelhecimento precoce e até câncer**