

# REPOLHO RECHEADO MUITO FÁCIL! EU AMO ESSA RECEITA!

## INGREDIENTES

1 repolho verde  
1 kg de acém moída  
2 xícaras de arroz branco cru  
1 lata de extrato de tomate  
2 saches de molho de tomate  
Alho e cebola  
2 xícaras de água

## MODO DE PREPARO

Solte as folhas do repolho com cuidado para que elas se mantenham inteira  
Misture a carne moída crua com o alho, a cebola, o arroz e o extrato de tomate  
Adicione uma quantidade da mistura de carne na ponta da folha de repolho e vá enrolando como um rocambole  
Faça isso com todas as folhas, ou até acabar o recheio  
Disponha os rolinhos de charuto em uma panela até enchê-la quase que completamente  
Misture o molho de tomate com a água e despeje na panela  
Tampe e deixe cozinhar por aproximadamente 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14144-repolho-recheado-muito-facil-eu-amo-essa-receita.html>