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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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