

CHARUTO DE REPOLHO ESPECIAL, SUPER FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 repolho grande

700 g de carne moída

3 xícaras de arroz cru

Cebola picada

Alho picado

Pimenta picada

Caldo de carne em pó

Sal a gosto

1 lata de pomarola

Mais ou menos 3 a 4 xícaras de água

MODO DE PREPARO

Separe as folhas do repolho tirando a parte do meio (talo). Coloque as folhas para cozinhar em água fervendo até que elas fiquem moles, reserve.

Em uma vasilha misture o arroz, a carne moída, a cebola, o alho, o caldo de carne e o sal. Amasse bem até que todos os ingredientes estejam bem misturados.

Abra a folha em uma superfície e coloque a mistura de arroz e carne e enrole como se fosse um rocambole.

Coloque-os em uma panela um do lado do outro nunca em cima, misture a pomarola com a água e coloque sobre os charutos até que estejam cobertos.

Deixe cozinhar por mais ou menos 30 minutos sem mexer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14500-charuto-de-repolho-especial-super-facil-de-fazer.html>