

# ENROLADINHO DE REPOLHO COM RECHEIO ESPECIAL, MOLEZINHA DE FAZER!

## INGREDIENTES

1 repolho grande  
700 g de carne moída de primeira  
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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15191-enroladinho-de-repolho-com-recheio-especial-molezinha-de-fazer.html>