

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

Separar 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/15191-enroladinho-de-repolho-com-recheio-especial-molezinha-de-fazer.html>