

CHARUTO OU MALFUFO SÍRIO

INGREDIENTES

1 cabeça de repolho grande
1 maço de couve
500 g patinho moído
100 g gordura moída de peito bovino
2 xícaras de arroz
4 tomates médios maduros
1 cebola média
1 colher de chá de açúcar
200 g de manteiga de Leite com sal
1/2 maço de salsinha bem picadinha
Sal e pimenta à gosto

MODO DE PREPARO

Retire o miolo (centro) do repolho com uma faca, fazendo um corte pelo talo em forma de cone, cuidando para manter as folhas mais inteiras o possível;

Na mesma água afervente e amoleça as folhas de couve, e também reserve;

Coloque o arroz de molho em 1 litro de água fervente por 15 minutos e escorra bem;

Aqueça a manteiga numa panelinha o suficiente para derreter;

Corte as folhas em pedaços uniformes, no tamanho aproximado de 15x15cm, retirando os talos e dispondo

Em cada folha coloque uma colher de sopa farta de recheio, e enrole de forma a ficar o mais apertadinho possível, como uma trouxinha;

Bata no liquidificador os outros 2 tomates com 750 ml de água e 1/2 colher de sopa de sal;

Ao invés das tampas use pratos que se encaixem o melhor possível nas panelas, de maneira que pressionem os charutos para não desenrolarem durante a fervura;

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4782-charuto-ou-malfufo-sirio.html>