CHARUTO DE CARNE COM BARBECUE

INGREDIENTES

1 repolho

350 g de arroz

700 g de carne moída

1 dente de alho

340 g de molho barbecue

350 ml de água

tablete de caldo de bacon

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Separe as folhas do repolho, retirando o talo, e reserve.

Em seguida, cozinhe as folhas em água fervendo até que fiquem macias, e reserve.

Amasse o alho e misture com o arroz, a carne moída e o caldo de bacon.

Logo após amasse bem todos os ingredientes e corrija o tempero com sal e pimenta.

Abra a folha, coloque a mistura e enrole em formato de charuto.

Dilua o molho barbecue com um pouco de água.

Em uma panela, coloque os charutos um ao lado do outro e cubra com o molho barbecue diluído.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14558-charuto-de-carne-com-barbecue.html