

CHARUTO DE COUVE NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 maços de couve (congele antes e depois descongele)

1 kg de carne moída

2 tabletes de caldo de carne triturado

5 dentes de alho picados

alecrim, sal e pimenta cominho a gosto

500 g de bacon picados

5 xícaras (chá) de arroz cru

7 tomates picados

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, junte todos os ingredientes e misture tudo de forma homogênea.

Em seguida, recheie as folhas de couve inteiras.

Coloque na panela de pressão e adicione 1 litro de água por cima.

Tampe a panela e, assim que pegar pressão, conte 10 minutos.

Após esse tempo, deixe sair toda a pressão e só depois abra a panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15417-charuto-de-couve-na-panela-de-pressao.html>