

REPOLHO RECHEADO (CHUCRUTE HÚNGARO)

INGREDIENTES

1 repolho médio
1 repolho grande
pimenta-do-reino em grãos
pimenta vermelha
pimenta calabresa
2 cebolas grandes
massa de alho salgada
1 xícara de arroz
1/2 kg de alcatra moída
1/2 kg de carne suína (pernil) moída
sal de churrasco (grosso)
sal refinado
vinagre de vinho tinto
colorífico a gosto
páprica picante
azeite de oliva extra-virgem

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Dois meses depois, cozinhe uma xícara de arroz só com água, sem sal, de forma que fique soltinho e deixe descansar por 1 hora.

Em um recipiente grande coloque as carnes, 1 colher (sopa) de sal refinado, 4 colheres (sopa) de azeite, 1 colher (sopa) de páprica picante, 1 colher (sopa) de colorífico, 1 colher (sobremesa) de pimenta-do-reino em grãos, 1 colher (sobremesa) de pimenta calabresa, 1 pimenta vermelha pequena bem picada, 1 colher (sobremesa) de massa de alho salgada e 2 cebolas bem picadas.

Misture bem e macere por uns 10 minutos, pelo menos.

Misture o arroz e macere por mais 5 minutos.

Tampe o recipiente e coloque na geladeira por mais 12 horas para pegar bem o tempero.

No dia seguinte, pegue um repolho grande e desfolhe com muito cuidado para que as folhas não rasguem.

Faça bolinhos com a carne de forma que dê para embrulhá-los nas folhas do repolho.

Em um caldeirão, vá acomodando os bolinhos embrulhados, de forma que caiba o máximo possível.

Feito isto, pegue o repolho curtido por dois meses e despeje tudo, inclusive a água do curtimento no caldeirão, por cima dos bolinhos.

Complete o restante com 2 litros de água pura e ponha em fogo alto até começar a ferver.

Quando começar a ferver tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por, no mínimo, duas horas. Depois deixe ferver por mais meia hora sem a tampa, para encorpar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17799-repolho-recheado-chucrute-hungaro.html>