

REPOLHO RECHEDO

INGREDIENTES

1 repolho médio

500 g de carne moída

molho de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque o repolho em água fervente por 5 minutos para facilitar a retirada do miolo.

Faça uma espécie de ninho retirando a parte de dentro do repolho - deixe uns 2 cm de espessura para não quebrar.

Cozinhe e tempere a carne de sua preferência (acrescente 3 colheres de farinha depois que a carne estiver cozida e temperada e mexa com o fogo ligado para que não fique com gosto de farinha - assim que estiver misturado e a farinha não aparecer mais, pode desligar).

Pegue o repolho "vazio" e recheie com a carne.

No final, coloque um pouco de parmesão (eu fecho com duas folhas do próprio repolho que tiro quando coloco na água fervente).

Passa o barbante por todo o repolho e coloque em uma panela com o molho escolhido.

Deixe cozinhar em fogo baixo até que o repolho fique macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19076-repolho-rechedo.html>