

CHARUTO DE REPOLHO COM CREME BRANCO (RECEITA DE AUTORIA, BRUNA SERRANI)

INGREDIENTES

CHARUTO

1/2 kg de carne moída
12 folhas grandes de repolho
1/2 xícara de arroz cru
2 dentes de alhos
3 fatias de bacon
1/2 cebola picada
1/2 colher (sopa) de sal
pimenta-do-reino a gosto
salsinha
azeitona
1/3 de xícara de azeite
1 tablete de caldo de legumes

CREME BRANCO

1/2 l de leite
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 pacote de queijo ralado
1/2 cebola picada
2 colheres (sopa) de manteiga
2 fatias de queijo provolone
sal a gosto

MODO DE PREPARO

CHARUTO

Lavar as folhas de repolho e em seguida colocar em água fervendo até dar uma leve amolecida.

Bater os ingredientes sem as azeitonas em um processador, incluindo o bacon.

Misturar o tempero já batido, as azeitonas e o arroz com a carne.

Recheie as folhas de repolho e faça charutos, fechando com palitos de dente.

Em uma panela com água quente, colocar o caldo de legumes e os charutos e deixar cozinhar por 30 minutos.

Retire os charutos e deixa a água escorrer

CREME BRANCO

Bater o leite com o queijo ralado e a farinha no liquidificador.

Em uma panela, aquecer a manteiga e colocar a cebola até ficar transparente (não deixar a cebola queimar).

Junte o leite já batido na panela e mexa até engrossar bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20525-charuto-de-repolho-com-creme-branco-receita-de-autoria-bruna-serrani-2.html>