

CHARUTO CIGANO LEGITIMO (SARMI)

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de carne de porco picadinho em cubinhos

1 kg de arroz

2 cabeças de repolho grandes

1 pimentão vermelho picadinho

500 g de bacon picadinho em cubos

2 limões

1 cabeça de alho (mais ou menos, dependendo do seu gosto)

tempero em pó amarelo de legumes

3 cebolas grandes

500 g de azeitonas verdes sem caroço

1 molho de tomate

2 latas de 300 g de extrato de tomate

50 ml de molho de pimenta malagueta (líquida)

pimentas dedo-de-moça sem sementes a gosto (sugiro 10 cortadas ao meio)

1 colher (sopa) de colorau vermelho

1 vinagre de álcool

3 panelas grandes

sal a gosto

3 garrafas de óleo de fritar

2 tomates

MODO DE PREPARO

Abra as folhas dos repolhos e escolha as que estiverem mais inteiras.

Leve-as para cozinhar em água salgada.

Coloque o óleo para esquentar em uma das panelas.

Adicione uma cebola cortada em 4, tempere a carne com 4 dentes de alho, 3 sachês de tempero em pó e 2 limões.

Depois que o óleo estiver quente, coloque a carne para fritar, deixe-a cozinhar e depois dourar.

Quando estiver dourada, adicione o bacon, as azeitonas, o arroz lavado e o extrato de tomate.

Em seguida, desligue o fogo e adicione 1 garrafa de óleo em cima do arroz.

Mexa tudo, adicione sal a gosto, colorau, o molho de tomate e molho de pimenta.

Acrescente as pimentas dedo-de-moça, o pimentão picadinho e os 2 tomates picadinhos.

Ligue o fogo de novo e deixe derreter o tomate e o pimentão.

Não adicione muito sal, pois você vai adicionar o tempero em pó (3 sachês).

Mexa tudo muito bem (vai ficar cheio de óleo e bem gorduroso).

Pegue o repolho deixe esfriar um pouco, corte os talos para que fique mais flexível.

Abra uma folha em sua mão (recomendo usar luvas) e adicione 1 ou 2 colheres de recheio na folha.

Em seguida, feche a folha com o arroz dentro, de um lado para o outro, e depois enrolando (não é preciso usar palitos para fechar).

E vá colocando as trouxinhas na panela.

Coloque folhas de repolho no fundo da panela toda e adicione os sarmis em todo o fundo (aperte bem).

Vá colocando mais em cima até chegar no topo da boca da panela.

A cada camada antes de colocar outros sarmis em cima, adicione água (cerca de 2 copos americanos).

Quando encher a panela, leve-a ao fogo baixo por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21273-charuto-cigano-legitimo-sarmi.html>