

CHARUTO MASSOLLI CAPEL

INGREDIENTES

2 repolhos médios/pequenos
3 e 1/3 copos (americano) de arroz branco
3 tomates médios/pequenos em cubinhos
3 cebolas médias/pequenas em cubinhos
1 pimentão vermelho pequeno e moído para não ficar forte
1 pimentão amarelo e moído para não ficar forte
2 cenouras médias/pequenas raladas
4 cebolas médias cortadas em rodela
1 kg de carne moída (de preferência colchão mole)
5 dentes de alho
3 pimentas leves
sal a gosto
pimenta-do-reino moída
azeite
1 limão médio ou vinagre
1 pacote de molho pronto de tomate
4 tomates grandes/médios cortados em rodela
4 maços de cheiro verde
fondor

MODO DE PREPARO

Ferva os repolhos com água e sal até as folhas soltarem facilmente e sem rasgar, por aproximadamente 5 a 10 minutos no fogo alto (até a água apresentar fervura).

Misture o arroz, a carne moída, a cenoura, o tomate em cubos, a cebola em cubos.

Acrescente também os pimentões moídos, a pimenta, o molho de tomate, o alho, o sal, o limão, a pimenta-do-reino, o 1 e 1/2 maço de cheiro-verde e reserve toda a mistura.

Retire as folhas do repolho, reserve para tirar o excesso de água.

Abra as folhas e coloque duas colheres (café) da mistura (arroz, carne moída... etc).

Enrole para que a mistura fique no meio e não vaze pelos lados, formando os charutos.

Aqueça o azeite numa panela grande e coloque 2/5 da cebola e tomate cortados em rodela.

Deixe fritar o tomate e a cebola um pouco e coloque os charutos um a um.

Em fogo alto/médio, faça uma camada de charutos deixando espaço para eles crescerem e em cima uma camada de cebola e tomate em rodela, fondor, azeite e o cheiro-verde.

Faça isso até acabar os charutos.

Ao acabar de enfileirar os charutos, tampe a panela e deixe por aproximadamente de 3 a 5 minutos.

Após isso, coloque a água que aferventou o repolho (para cozinhar mais rápido) e tampe a panela deixando uma pequena brecha.

Deixe no fogo médio até a água evaporar.

Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26224-charuto-massolli-capel.html>