

CHARUTO DE COUVE DA TETÊ

INGREDIENTES

PARA 30 CHARUTOS:

Para 30 charutos: 2 batatas

2 cenouras

1 pimentão

2 dentes de alho

100 g de bacon

1/2 cebola média cortado bem pequeno

1/2 maço de salsinha e cebolinha cortado bem pequeno

1/2 kg de carne moída (acém)

2 xícaras de arroz lavado

30 folhas de couve média

1 colher de chá rasa de sal

1 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Lave bem as folhas de couve e tire os cabos dos talos, caso tenha alguma folha de couve muito grande, pode cortá-la ao meio no sentido mais comprido.

Com cuidado, pode tirar a metade saliente do talo que fica na parte de trás das folhas.

Separe alguns (6 a 8) destes talos que serão usados para forrar o fundo da panela, ao cozinhá-los.

Numa panela grande, aqueça 2 dedos de água e apenas passe as folhas de couve nesta água, para amoleçam.

Isso facilitará ao enrolar os charutinhos.

Reserve.

Junte todos os ingredientes, com apenas 1/2 xícara de óleo, e misture bem.

Abra cada folha de couve e coloque uma colher de sopa cheia do recheio.

Enrole como charuto e espete palitos de dente para fixá-los.

Forre o fundo da panela de pressão, com os talos que foram separados, uns 6 a 8, e coloque todos os charutos delicadamente um sobre o outro.

Numa vasilha, coloque 1/2 xícara de óleo com 1/2 colher de chá de sal e 2 xícaras de água fervente.

Mexa e jogue sobre os charutos.

Feche a panela.

Ao sair a pressão, cozinhe apenas por 8 minutos.

Tire-os da panela, retire os palitos e sirva com um bom molho de tomate e saladas a seu gosto.

Ao colocar na panela, os charutos, pode intercalar alguns dentes de alho com casca.

Ficarão cozidos e saborosos para saboreá-los juntos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27714-charuto-de-couve-da-tete.html>