

# CHARUTINHO DE REPOLHO

## INGREDIENTES

2 repolhos grandes

500 g de carne moída (ácem, patinho)

2 xícaras de chá arroz cru

100 g de manteiga

2 tabletes de caldo de carne

1 colher rasa tempero pronto (cebola, alho)

2 cebolas picadinhas

8 dentes alhos (4 picadinhos e 4 cortados em 4)

2 tomates picadinhos

1/2 maço hortelã picadinho

1 limão

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída, o arroz, a metade da cebola, o alho picadinho, metade do tomate, o tempero pronto e metade da hortelã.

Se preferir, coloque também um pouquinho de pimenta-do-reino, reserve.

Em uma panela grande, coloque água deixe ferver pra cozinar os repolhos (coloque um por vez).

Vá desprendendo as folhas conforme vai cozinhando e retire-as, não deixe cozinar muito.

Tire os talos e as folhas grandes, corte-as em três ou em duas partes e deixe escorrer a água.

Pegue uma porção pequena da massa da carne com arroz e enrole, deixando bem apertadinho para não soltar no cozimento.

Na panela de pressão, coloque 50 g de manteiga o retante da cebola, do alho picadinho e do tomate, com 1 tablete de carne, refogue.

Agora coloque os charutinhos fazendo camadas em cima do refogado, bem arrumadinhos para não abrir.

A cada duas camadas, coloque um pouco da manteiga, o alho, 1/2 tablete do caldo esfarelado, um pouco de hortelã e esprema 1/2 limão.

Na última camada, coloque o restante da manteiga, o alho, 1/2 tablete de caldo esfarelado, hortelã e esprema o restante do limão.

Acrescente água, até encobri-lo.

Com uma colher de pau, coloque-a entre a panela e a camada de charutinho para a água descer até o fundo e retire-a.

Tampe a panela e deixe ferver até a panela chiar.

Desligue o fogo e deixe tapada por uns 10 minutos.

Ao servir, esprema um pouquinho de limão em cima.

E bom apetite.

Obs.: Se preferir, na hora que estiver refogando, acrescente 1 xícara de molho de tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27967-charutinho-de-repolho.html>