

CHARUTO DE COUVE

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
2 maços de couve manteiga
4 xícaras de arroz
1 pacote de creme de cebola
cheiro verde
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Faça uma massa com a carne, o arroz, o creme de cebola e os condimentos, misturando até ficar homogêneo, reserve.

Em uma panela, ferva dois litros de água e mergulhe as folhas da couve já lavadas.

Após o mergulho, retire os caules (para facilitar a montagem).

Enrole as folhas com uma porção pequena da massa (um punhado), tomando cuidado para vedar bem e o recheio não sair.

Coloque os charutos em uma panela de pressão por 20 minutos após pegar pressão.

Sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33294-charuto-de-couve.html>