

# CHARUTO COM FOLHA DE COUVE

## INGREDIENTES

1 maço de couve passada em água quente

2 xícaras de arroz cozido

700 g de carne moída cozida

1 cebola pequena

250 g de vagem cozida picada miudinho

1 cenoura ralada

2 tomates picados

150 g de bacon frito picado

100 g de azeitona picada

1 1/2 colher( bem rasa ) de sopa de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

2 dentes de alho picadinhos

## MODO DE PREPARO

Passe a couve na água quente, mas não deixe ferver.

Misture os outros ingredientes e enrole na folha de couve.

Frite o alho e arrume todos os charutos na panela.

Acrescente molho a gosto (pode ser molho pronto) e coloque água até quase cobrir os rolinhos.

Volte ao fogo e deixe até quase secar toda água e bom apetite.

Tome cuidado com o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/33491-charuto-com-folha-de-couve.html>