

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

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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