

CHARUTOS À MODA KUKALUCAS

INGREDIENTES

1 repolho grande

2 xícaras de arroz

1 xícara de lentilhas

500 g de carne moída

Molho de tomate ou de sua preferência suficiente para cobrir todos os charutos

sal, pimenta do reino e orégano à gosto

MODO DE PREPARO

Envolva o repolho em papel filme e faça 3 furinhos para sair o excesso de ar quente.

Leve ao micro-ondas em temperatura máxima por 15 minutos ou em água fervente por 30 minutos.

Retire da água ou do micro-ondas e deixe esfriar.

Tempere a carne crua com temperos a gosto.

Cozinhe o arroz junto com as lentilhas com pouca água por 5 minutos, nota-se que o arroz as lentilhas ficaram ainda duros, esse é o ponto ideal.

Junte o arroz, com a carne, corrija o sal a gosto, a pimenta-do-reino e o orégano.

Misture bem amassando com a mão para dar liga.

Desfolhe o repolho colocando as folhas sobrepostas uma sobre a outra bem abertas com cuidado para não rasgá-las.

Para enrolar os charutos amasse pequenas porções da mistura já fazendo um formato de charuto, coloque nas folhas e enrole, sempre dobrando as pontas antes da última volta para o charuto não desmanchar.

As folhas grandes devem ser cortadas ao meio no sentido do talo e, retirando o talo, as folhas menores podem ser inteiras.

Monte os charutos num refratário, juntos lado a lado, cubra com molho e leve ao forno à 200°C por 20 minutos ou até ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36908-charutos-a-modas-kukalucas.html>