CHARUTO DE COUVE COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1 pouco de carne moída

Tempero completo

1 cebola picada

1 pouquinho de vinagre

1 pitada de pimenta do reino

Deixe curtir o tempero na carne

MODO DE PREPARO

Tire o talo da couve que vem no meio da folha.

Pegue um pouco de carne moída e coloca em uma folha e enrole como charuto e coloque palito de aperitivo para fechar.

E assim vai fazendo ate acabar as folhas da couve e a carne.

Na panela coloque um pouco de água, uma pitada de sal, uma colher de massa tomate, alho cortadinho e deixe ferver a água.

Assim que ferver coloque os charutos para ferver.

Pois a carne ira cozinhar dentro das folhas.

Deixe por alguns minutos e retire coloque num recipiente e sirva com arroz feijão e salada.

E bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42593-charuto-de-couve-com-carne-moida.html