

CHARUTOS DE CARNE E ARROZ

INGREDIENTES

1 repolho grande
1/2 kg de carne moída
1 pimentão
2 cenouras médias raladas
cebola ralada
3 tomates
cheiro verde
sal e pimenta a gosto
alho
1 copo americano de óleo
1 lata pomarola
2 copos e 1/2 de arroz lavado

MODO DE PREPARO

Tire o centro do repolho, e depois coloque para murchar em água quente, não pode cozinhar demais porque as folhas não devem rasgar.

Depois solte folha por folha e deixe esfriar.

Em uma bacia junte todos os ingredientes e tempere, abra a folha de repolho, coloque o recheio que você temperou aos poucos, tipo uma mão em cada folha de repolho.

Depois de colocar o recheio junte as laterais para cima do recheio e enrole, coloque-os um a um dentro da panela.

Jogue um pouquinho de massa de tomate e coloque-os para cozinhar.

Se preferir pode jogar aquela água que ferveu o repolho.

Deixe até o ponto que o arroz esteja cozido, mais ou menos uns 35 minutos de cozimento.

Se preferir um tutu de feijão é um bom acompanhante.

Bom apetite. Esse prato é maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45654-charutos-de-carne-e-arroz.html>