CHARUTO ÁRABE LEGÍTIMO

INGREDIENTES

Folhas de 1 repolho grande

500 gramas de patinho moído

1 xícara de arroz cru

2 dentes de alho amassados

1 cebola picadinha

sal e pimenta-do-reino a gosto

gotas de limão

2 tomates picados

MODO DE PREPARO

Misture bem a carne, o arroz e todos os temperos, menos os tomates, que serão usados depois.

Em uma panela grande faça um refogado com óleo, alho e cebola.

Adicione os tomates e deixe refogar por 5 minutos.

Desligue o fogo e reserve.

Coloque uma porção do recheio nas folhas de repolho.

Enrole bem formando um charuto.

Arrume todos bem juntinhos na panela sobre os tomates.

Leve ao fogo e espere começar a ferver.

Adicione água fervendo até cobrir tudo.

Coloque um prato menor sobre os charutos para que eles não abram ao cozinhar.

Abaixe o fogo e cozinhe por cerca de 20 minutos.

Sirva com uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47567-charuto-arabe-legitimo.html