

ROLINHOS DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho branco grande
400 g de carne magra moída
1 cebola picada
1 xícara (chá) de repolho picado (utilize as folhas menores)
1 xícara (chá) de arroz cozido
Sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher (chá) de manjerona fresca
Azeite
Azeite para regar

MODO DE PREPARO

Separe as folhas maiores do repolho e mergulhe-as aos poucos em uma panela com água fervente, apenas até amolecerem.

Escorra e retire a parte mais dura da base de cada folha. Reserve.

Em uma frigideira, aqueça um pouco de azeite e doure levemente a cebola. Reserve.

Misture a carne moída, o arroz, o repolho picado, a cebola reservada e tempere com sal, pimenta e manjerona.

Recheie as folhas de repolho com esta mistura, formando rolinhos grossos (o recheio dá para fazer aproximadamente 8 rolinhos).

Coloque em um recipiente que possa ir ao forno, untado, e regue com a calda de açúcar;

Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 1 hora. Vire os rolinhos na metade do tempo para que dourem por igual.

Sirva com arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48889-rolinhos-de-repolho.html>