REPOLHO RECHEADO COM CARNE MOIDA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:500 g de tomate picado

2 colheres de sopa de azeite

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o repolho inteiro e reserve.Tempere a carne com todos os temperos secos e o vintho(ou vingre) e deixe marinar por 30 minutos.Coloque a carne em uma panela e ponha o extrato de tomate e a mostarde para refolgar.

No liquidificador, junte o tomate, o pimentão, a cebola, o coentro e um pouco de água.

Liquidifique e misture à carne.

Cozinhe, mexendo sempre, para não empelotar.Retire folha por folha do repolho e a recheie com a mistura fazendo rolinhos.

Espete palitos de dente para fechar.

Cozinhe os tomates para fazer o molho e retire a pele; machuque-os, utilizando preferencialmente um garfo, tempero com sal e pimenta-do-reino.

Acrescente 2 colheres de sopa de azeite em um recipiente, coloque os rolinhos de repolho, cubra-os com o molho e polvilhe com queijo ralado.

Leve ao forno até gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51368-repolho-recheado-com-carne-moida.html