

CHARUTO DA RAHAIL

INGREDIENTES

- 1 repolho
- 1 xícara de chá (das grandes) de arroz cru
- 500 g de carne moída (de boi)
- 2 tomates
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sobremesa de tempero sírio
- 1 colher de chá de orégano
- 5 colheres de óleo
- 3 colheres de manteiga ou margarina
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Passar as folhas do repolho em água fervente para amolece-las. Cortar os talos duros e reservar para forrar a panela onde os charutos serão cozidos.

Corte cada folha de repolho em pedaços, do tamanho de sua mão.

Em uma tigela misture o arroz e a carne moída. No liquidificador bater os tomates, a cebola, o alho e misturar na tigela. Temperar com o tempero sírio, o orégano, o óleo, o sal e misturar tudo, provando o tempero deixando do seu gosto.

Pegar a folha de repolho e colocar 1 colher de sobremesa de recheio e enrolar o charuto. Quanto mais fininho o charuto, mais gostoso fica.

Acomodar os charutos bem encostados um no outro dentro da panela que foi forrada com os talos. Coloque deixando uns dois dedos faltando para encher a panela. Colocar 1 colher de café de sal por cima dos charutos, a manteiga e 1 e ½ xícara de água e levar ao fogo. Quando começar ferver, abaixe o fogo, tampe a panela e deixe cozinhando bem lentamente. Quando perceber que a água está secando prove um charuto, se estiver duro, pingue um pouco mais de água.

Se gostar pode substituir a carne de boi por 250 g de carne de boi e 250 g de carne de porco, moídas juntas. Enquanto estiver enrolando os charutos, pode também colocar dentes de alho com casca entre as camadas que fica muito bom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53165-charuto-da-rahail.html>