

ENROLADINHO DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho grande
1 kg carne moída
1 kg de tomates e cebolas
3 dentes de alho
cheiro verde a gosto
sal

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o óleo para forrar o fundo da panela frite o alho, coloque a carne moída e deixe fritar até ficar do seu gosto.

Em seguida coloque os tomates picados e as cebolas picadas ou em rodela, depende do seu gosto, depois coloque o cheiro verde e desligue o fogo.

Em outra panela coloque a água para ferver até que tampe o repolho, com a ajuda de um garfo tire as folhas do repolho cuidadosamente para não rasgar.

Depois coloque a carne já preparada dentro das folhas, enrole igual charutos.

Servir em uma travessa ou em prato individual.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53291-enroladinho-de-repolho.html>