CHARUTO DE REPOLHO RECHEADO COM ERVILHA TORTA

INGREDIENTES

400g de ervilha-torta (lavadas e sem os 'fios')

3 folhas inteiras médias de repolho (bem lavadas)

2 dentes de alho

1 cebola pequena picada

1 colher de óleo

1 caldo knorr de galinha

1 pote molho agridoce uncle bens

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e adicione os dentes de alho espremidos, mexendo-os até que fiquem dourados. Adicione a cebola, o caldo knorr e doure também antes de acrescentar as ervilhas picadas para refogar. Coloque água um pouco antes de cobrir as ervilhas e deixe cozinhar levemente. Experimente e, se necessário, coloque sal a gosto. Reserve.

Caso coloque muita água, após cozinhar jogue fora o excesso e deixe apenas um pouco da água como molho.

Em um prato, pegue o repolho e da beirada pro centro da folha coloque parte da ervilha refogada. Enrole com cuidado o charuto e finque alguns palitos de dente para que não abra até que tenha terminado. Faça o mesmo com as outras folhas. Por fim, com uma colher de sopa, despeje o molho agridoce sobre os charutos.

Pode ser servido com presunto, peito de peru ou mortadela defumada, levemente passados na frigideira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56119-charuto-de-repolho-recheado-com-ervilha-torta.html