

# CHARUTINHOS DE FOLHA DE REPOLHO DO ARABESCO

## INGREDIENTES

60 folhas de repolho  
1/2 kg patinho moído  
2 xícaras e meia de arroz  
1 colher (café) rasa de pimenta síria  
1 colher (café) rasa de sal  
2 dentes de alho bem picadinho  
1 colher grande de óleo de canola  
suco de 1 limão  
2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

Misture o arroz (cru) com a carne moída, 1 colher de manteiga, a pimenta síria e o sal  
Tire o talo das folhas de repolho e as ferva em água para amaciarem  
Abra cada folha em cima de uma mesa e coloque o recheio (arroz e carne moída)  
Depois, forre uma panela com as folhas  
Disponha os charutinhos em forma circular, deixando um espaço central  
Complete a panela com água e sal  
Cubra os charutinhos com um prato (usado como peso) e deixe cozinhar  
Quando os charutinhos estiverem cozidos, coloque o óleo de canola para que as folhas fiquem brilhantes  
Ainda na panela, desligue o fogo e coloque uma colher de manteiga  
Na hora de servir, jogue por cima o suco de limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6878-charutinhos-de-folha-de-repolho-do-arabesco.html>