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