

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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