




Charuto de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/charuto-de-carne-moida

Gosta de repolho recheado? Também chamado de charuto esse é um prato simples e com gostinho tradicional para seu almoço ou jantar.

Charuto de carne moída

 45 min

 5 porções

Ingredientes

- 500 gramas de [carne moída](#)
- 200 gramas de arroz cozido
- 1 unidade de [repolho](#)
- 1 unidade de cebola
- 1 dente de alho
- 2 tomates bem maduros
- 1 pct de [molho de tomate](#)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- pimenta do reino
- sal

Modo de Preparo

1. Para fazer essa receita de charuto recheado comece por picar finamente a cebola e o alho e refogar em uma frigideira ou panela com o azeite.
2. Quando dourarem, acrescente o tomate pelado e a carne, tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar por 10-15 minutos, mexendo de vez em quando para não queimar. Desligue e misture com o arroz cozido.
3. De seguida escale o repolho colocando-o em uma panela com água fervente e sal por 2-3 minutos, ou até as folhas começarem soltando. Retire as folhas soltas para um prato ou travessa, para escorrer o excesso de água.
4. Em seguida recheie cada uma das folhas de repolho com um pouco da carne picada com arroz e dobre em forma de trouxa.
5. Adicione mais molho de tomate na panela e cozinhe por 15 minutos e está pronto.
6. Desfrute desta receita de repolho recheado com carne moída e arroz simples assim ou acompanhada de salada. Bom apetite!