



Charuto de Repolho

www.receitasdafia.com/receitas/charuto-de-repolho

Saboreie a tradição e o sabor reconfortante do nosso Charuto de Repolho. Recheado com uma mistura deliciosa de carne moída e arroz, uma experiência culinária que vai aquecer o coração e satisfazer o paladar. Experimente essa delícia hoje mesmo e deixe-se levar pelos sabores da cozinha caseira!

Charuto de Repolho

 50 min  18 unidades

Ingredientes

- 1 [repolho](#) grande
- 350 g de [carne moída](#)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de [arroz](#)
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 tablete de caldo de carne
- Sal a gosto
- Temperos a gosto (pimenta-do-reino, páprica...)
- 200 g de [molho de tomate](#)
- 400 ml de água

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a carne moída, o arroz, a cebola, o alho, o tablete de caldo de carne e os temperos.
2. Retire as folhas do repolho e cozinhe-as por alguns minutos até amolecerem.
3. Escorra as folhas e deixe esfriar.
4. Coloque o recheio de carne próxima às pontas das folhas e enrole-as, fechando as pontas laterais.
5. Em uma panela grande, disponha os charutos, cubra com molho de tomate e água.
6. Cozinhe em fogo médio por 30 minutos sem mexer.
7. Sirva e bom apetite!

www.receitasdafia.com