

### Receita do Charuto de repolho:

Tempo de preparo: 01:30h | 06 Serve pessoas



#### Ingredientes:

- 01 repolho médio.
- 400g de carne moída.
- 01 cebola picadinha .
- 01 maço de salsinha
- 100 ml de vinho branco seco..
- 02 tomates maduros em cubinhos sem sementes.
- 1/2 cenoura.
- 02 xícaras de arroz.
- 02 bifes de coxão duro.
- 02 colheres de sopa de óleo.
- Sal, pimenta e azeite.

#### Modo de Preparo:

1. Retire o talo do repolho e leve para cozinhar junto com a cenoura, os talos da salsinha e a parte mais grossa da cebola.
2. Assim que estiver macio, retire do fogo e separe as folhas retirando a parte mais grossa do talo.
3. Reserve as folhas e mantenha aquecido o caldo, adicione uma colher de chá de vinagre.

4. Em uma panela, coloque o óleo e refogue a carne até ficar soltinha.
5. Junte a cebola picada e o tomate. Adicione o arroz e o vinho, tempere com sal e pimenta, mexa bem e desligue o fogo.
6. Recheie as folhas com o refogado e reserve.
7. Frite os bifos e coloque por cima deles os charutos.
8. Cubra com o caldo e acerte o tempero. Receita do Charuto de repolho:

Tempo de preparo: 01:30h | 06 Serve pessoas

1. Cozinhe por 20 minutos, deixe descansar e sirva com azeite e a salsinha picada.

<https://blogdocheftaico.com/charuto-de-repolho/>

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/16214-charuto-de-repolho.html>



São Paulo, SP, 31 de Dezembro de 2017

Mkmouse