



Charutinhs de repolho



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

CHARUTINHOS DE REPOLHO

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---|-------------------|-------------|
| Água gelada | 3 xícaras (chá) | 600 ml |
| Arroz (cozido) | 1 xícara (chá) | 150 g |
| Sal | 2 pitadas | 0,8 g |
| Cebolinha-verde (picada) | Meia xícara (chá) | 20 g |
| Folhas de repolho (branqueadas, cortadas ao meio) | 10 folhas grandes | 500 g |

MOLHO

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® | 3 colheres (sopa) | 45 ml |
| Cebola (picada) | Meia xícara (chá) | 60 g |
| Alho (picado) | 2 dentes | 6 g |
| Extrato de tomate Ajinomoto® | Meia xícara (chá) | 100 g |
| Água fervente | 2 xícaras | 400 ml |

| Nome do Ingrediente | Medida Caseira | Peso/Volume |
|---------------------|----------------|-------------|
| Sal | 2 pitadas | 0,8 g |

Modo de Preparo

- 1.** Prepare os charutinhos: em um bowl grande, coloque o Mix para Preparo de Hambúrguer Vegetal TERRANO® e a água. Misture vigorosamente por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea com textura firme. Junte o arroz, o sal e a cebolinha-verde, e misture para envolver todos os ingredientes.
- 2.** Sobre uma bancada limpa, disponha a folha de repolho e sobre uma das extremidades, distribua o recheio. Dobre as laterais de cada uma delas e enrole, fechando os “charutos”. Reserve.
- 3.** Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola ficar transparente. Acrescente o Extrato de Tomate Ajinomoto®, a água e o sal, misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até o molho encorpar. Junte os charutos reservados, e cozinhe por mais 5 minutos, ou até aquecer. Retire do fogo e sirva em seguida.