Charutinhos 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.