

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

# REPOLHO RECHEADO COM CARNE MOÍDA



**Dificuldade**

Fácil



**Preparo**

45 min



**Rendimento**

4 porções

## INGREDIENTES

500 gramas de carne moída 1 unidade de repolho 1 unidade de cebola 1 dente de alho 1 lata de tomate pelado 2 colheres de sopa de azeite de oliva pimenta do reino sal

## MODO DE PREPARO

Comece por picar a cebola e o alho e refogar em uma frigideira ou panela com o azeite. 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. 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. Em seguida recheie cada uma das folhas de repolho com um pouco da carne e enrole. Cozinhe ao vapor ou em uma panela com um pouco de água por 20-30 minutos e está pronto a servir!

