Carne

COUVE RECHEADA À MODA RUSSA

Receita Oficial
Médio
95 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 30 FOLHAS DE COUVE BRANCA
- 60 G CEBOLAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 300 G PORCO (PÁ, LOMBO)
- 100 G ENTREMEADA DE PORCO
- 100 G ARROZ BRANCO COZIDO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 10 SEMENTES DE COENTROS
- 500 G TOMATES PICADOS, DE LATA
- 30 CL CALDO
- AZEITE
- MANTEIGA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Branqueie as folhas da couve durante alguns minutos numa panela grande com água.
2. Descasque a cebola e o alho e corte a carne em cubos. Coloque a carne de porco na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 12 durante 20 seg. Transfira para uma taça. Coloque as cebolas e alho na taça e misture na velocidade 12 durante 10 seg. Junte a entremeada e misture durante 10 seg. Junte o porco picado, o arroz, a salsa e as sementes de coentros e misture na velocidade 10 durante 20 seg. Entre cada passo, coloque a mistura no centro da taça com a espátula.
3. Guarneça as folhas da couve com este recheio e enrole.
4. Numa caçarola, aloure os rolos em ambos os lados com um pouco de azeite e manteiga. Reserve. Coloque os tomates com o seu sumo e o caldo na caçarola. Deixe ferver e, em seguida, reduza o calor e junte os rolos. Coza durante 1 hora, coberto.