

HAMBÚRGUER DE ARROZ E FEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cozido
- 2 xícaras de feijão cozido com caldo
- 1/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/4 xícara de farinha de rosca
- 1 dente de alho em brunoise (cortado bem fininho)
- cebolinha em chiffonade (cortada em tirinhas)
- sal a gosto
- mix de pimenta moída na hora a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador metade do arroz e do feijão, pulse até conseguir uma pasta.

Transfira o conteúdo para um bowl.

Coloque os ingredientes restantes no bowl e misture bem, até conseguir uma massa modelável.

Se necessário, adicione mais farinha de trigo, aos poucos, até conseguir o ponto de modelar.

Para cada hambúrguer utilize 2 colheres (sopa) da massa e modele.

Esquente bem uma frigideira antiaderente, adicione um fio de azeite e doure bem os dois lados do hambúrguer, cerca de 2 minutos cada lado.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26391-hamburguer-de-arroz-e-feijao.html>