

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 brunnoise (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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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