

# CROQUETE DE FEIJÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 600 g de feijão carioca cozido e temperado a gosto

2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de óleo

### RECHEIO:

Recheio: 100 g de carne moída temperada a gosto

1 linguiça defumada picada

farinha de rosca para empanar

1 litro de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Amasse o feijão até ficar uma pasta.

Em uma panela coloque a pasta de feijão, a farinha e o óleo.

Mexa até soltar do fundo da panela e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Misture a carne moída e a linguiça.

### MONTAGEM:

Montagem: Boleie a massa e faça um furinho com a ponta do dedo para acrescentar o recheio.

Passe na farinha de rosca.

Frite no óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37271-croquete-de-feijao.html>