

# ALMÔNDEGAS DE ARROZ

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 250 g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de salsa
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo

## MODO DE PREPARO

Prepare o arroz como de costume. Tire do fogo, coloque numa tigela e deixe esfriar. Acrescente o ovo, o queijo ralado, a carne moída e a salsa. Adicione o sal. Faça com essa mistura pequenas almôndegas. Passe na farinha de trigo. Leve ao fogo numa panela com óleo e deixe aquecer. Frite as almôndegas aos poucos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38903-almondegas-de-arroz.html>