

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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