

CROQUETES DE ARROZ COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 xícara e 1/2 de arroz amanhecido

1 batata cozida e descascada

2 ovo

50 g de cebolinha picada

50 g de coentro picado

1 tomate

1/2 cebola

2 xícaras e 1/2 de carne moída

1 alho

1/2 cebola

1 xícara de leite

2 colheres de óleo

sal a gosto

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Colocar no espremedor ou processador o arroz, tomate, coentro, cebolinha e a 1/2 cebola.

Colocar em uma vasilha os ingredientes processados e colocar 1 ovo.

Em uma panela refogar a carne moída com as 2 colheres de óleo, alho e 1/2 cebola.

Misture aos ingredientes triturados e tempere com o sal a gosto e temperos.

Bater 1 ovo em uma vasilha e acrescentar o leite.

Fazer os croquetes, molhar na mistura do ovo com o leite e passar na farinha de rosca, e fritar em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39517-croquetes-de-arroz-com-carne-moida.html>