CROQUETES DE SOBRAS DE ARROZ E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cozido

1 xícara de leite

1 xícara de caldo de carne (ou de sua preferência)

sobras de carne moida e abobrinha a gosto

cheiro verde a gosto

6 colheres de sopa de farinha de trigo

orégano a gosto

1 litro de óleo para fritar

farinha de rosca para empanar a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a sobra carne moída reserve.

Bata no liquidificador a sobra de arroz, o cheiro verde, o caldo de carne e o leite.

Junte esse creme na panela com a carne, ligue o fogo mexa até que ferva, depois de fervido acrescente a farinha aos pouco e mexendo para que cozinhe a farinha, até que desprenda da panela.

Retire da panela e coloque em um recipiente polvilhado com farinha de rosca e deixe esfriar.

Coloque em um prato 1/2 xicara de agua, em outro prato coloque farinha de rosca.

Molhe a mão e modele os croquetes e passe na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48436-croquetes-de-sobras-de-arroz-e-carne-moida.html