

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 moída 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 xícara de água, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/48436-croquetes-de-sobras-de-arroz-e-carne-moída.html>