

## Croquete de Arroz com Queijo



**Tempo de preparo:**  
30 min

**Rendimento:**  
25 porções

**Tipo:**  
Pratos quentes

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito cozido e frio.

1 colher (sopa) de leite

2 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (chá) de tempero pronto  
1 colher (chá) de sal  
1 xícara (chá) de queijo em cubinhos (+-25)  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
2 ovos batidos  
Farinha de rosca para enrolar os croquetes

### **Modo de preparo**

1. Em uma vasilha misture o Arroz Solito, 1 ovo batido a salsinha picadinha o sal, o tempero pronto e a farinha de trigo. Amasse bem até atingir a consistência de uma massa para enrolar.
2. Faça os croquetes colocando na palma da mão um pouco da massa do arroz e acrescentando um cubo de queijo no meio. Cubra com a mesma quantidade de massa de arroz. Forme o croquete. Passe-o na mistura do ovo com o leite, e depois na farinha de rosca.
3. À parte, bata bem os outros ovos com o leite e reserve. Em outro prato, coloque a farinha de rosca.
4. Frite os croquetes no óleo quente e deixe-os escorrerem em papel absorvente. Sirva quente.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)