



Croquete de feijão com arroz



Tempo de preparo:
1h

Rendimento:
10 a 12 unidades

Tipo:
Lanches

Nível:
Fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de feijão Solito (preto ou carioca) cozido e escorrido
- 1 xícara (chá) de arroz Tipo 1 Solito cozido
- 1 xícara (chá) de sobras de carne assada picadas (com um pouco do molho)
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca (e mais para empanar)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- Sal e pimenta calabresa a gosto
- Óleo para fritar

Modo de preparo

- Misture e amasse os ingredientes até dar liga (ponto de enrolar).
- Com as mãos untadas com óleo, modele os croquetes e empane em farinha de rosca.
- Frite em óleo quente abundante até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br