



## **Croquete de feijão com carne-seca**



**Tempo de preparo:**

**Rendimento:**

**Tipo:**

**Nível:**

Fácil

## Ingredientes

½ de chá de Farinha de Arroz Solito Faz Bem (antiga Monsóli)

3 colheres de sopa de óleo

2 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

1 kg de carne-seca demolhada, cozida e desfiada

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

1 colher de sopa de salsa picada

2 xícaras de chá de grãos de feijão-carioquinha cozidos e escorridos

2 ovos batidos

1 xícara de chá de farinha de rosca (140 g)

## Modo de preparo

Em uma panela média, coloque 1 colher de sopa de óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o alho e a cebola e refogue por 3 minutos ou até a cebola dourar. Acrescente a carne-seca e frite por mais 3 minutos.

Amasse o feijão cozido até virar uma pasta e misture a carne temperada. Acrescente uma colher de requeijão e a farinha de arroz até virar uma massa que não grude nas mãos.

Modele os bolinhos, passe pelos ovos batidos e pela farinha de rosca.

Frite-os em imersão, em óleo não muito quente por 5 minutos, ou até dourarem. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

**Veja mais receitas:**

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