ALMÔNDEGAS DE FEIJÃO E ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado sem o caldo

1 xícara (chá) de arroz cozido

2 ovos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de molho inglês

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebolinha verde picada

sal e pimenta a gosto

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Aqueça o feijão e o arroz por uns minutos no micro

Coloque o feijão e o arroz aquecidos em um recipiente e amasse bem com um garfo

Misture a essa massa os ovos, a farinha de trigo, a salsinha, o molho inglês, a cebolinha e continue amassando

Veja se necessita de sal e pimenta e tempere se for o caso

Deixe esfriar a massa

Faças bolinhas como de almondegas com a massa e passe pela farinha de rosca

Aqueça óleo em uma frigideira e frite as almondegas em óleo bem quente até dourar

Sirva em um prato decorado com alface ou a seu gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/12568-almondegas-de-feijao-e-arroz.html