

# SOBROU ARROZ? FAÇA ESSE DELICIOSO BOLINHO DE ARROZ, FICA TOP DE MAIS!!

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido<br class="html-br" />1 xícara de queijo ralado<br class="html-br" />2 ovos<br class="html-br" />1/2 xícara de farinha de trigo<br class="html-br" />1/2 xícara de salsinha picada<br class="html-br" />Sal a gosto<br class="html-br" />Pimenta-do-reino a gosto<br class="html-br" />Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture o arroz cozido com o queijo ralado, os ovos, a farinha de trigo e a salsinha picada.<br class="html-br" />Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e misture bem até obter uma massa homogênea.<br class="html-br" />Modele pequenos bolinhos com as mãos, pressionando levemente para compactar.<br class="html-br" />Em uma frigideira, aqueça o óleo em fogo médio.<br class="html-br" />Frite os bolinhos de arroz em óleo quente até ficarem dourados e crocantes.<br class="html-br" />Retire os bolinhos da frigideira e deixe escorrer em papel toalha para remover o excesso de óleo.<br class="html-br" />Sirva quente como petisco acompanhado de molho de pimenta ou molho de sua preferência.<br class="html-br" />Tempo de Preparo: 15 minutos Tempo de Cozimento: 15 minutos Tempo Total: 30 minutos<br class="html-br" />Porções: Serve 4 pessoas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16777-sobrou-arroz-faca-esse-delicioso-bolinho-de-arroz-fica-top-de-mais.html>