

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

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1 xícara de queijo ralado
2 ovos
1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de salsinha picada
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
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.
Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto e misture bem até obter uma massa homogênea.
Modele pequenos bolinhos com as mãos, pressionando levemente para compactar.
Em uma frigideira, aqueça o óleo em fogo médio.
Frite os bolinhos de arroz em óleo quente até ficarem dourados e crocantes.
Retire os bolinhos da frigideira e deixe escorrer em papel toalha para remover o excesso de óleo.
Sirva quente como petisco acompanhado de molho de pimenta ou molho de sua preferência.
Tempo de Preparo: 15 minutos
Tempo de Cozimento: 15 minutos
Tempo Total: 30 minutos
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>