

BOLINHO DE ARROZ COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1 lata de milho sem a água
1 ovo
8 colheres de leite
4 colheres de farinha de trigo
1 colher (sopa) de amido de milho
1/2 cenoura ralada
coentro a gosto
cebolinha a gosto
sal
pimenta
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata a lata de milho, o leite, o ovo, o amido de milho e o sal até virar um creme e reserve

Em um refratário misture o arroz, a cenoura ralada, o coentro e a cebolinha

Aqueça o óleo e com a ajuda de uma colher coloque os bolinhos para fritar

Sirva com molho de pimenta ou mostarda

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3390-bolinho-de-arroz-com-creme-de-milho.html>