

# BOLINHO DE ARROZ DA GABI

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz amanhecido (se for feito na hora não precisa colocar o leite)

2 ovos

1 xícara de leite morno

salsinha e coentro a gosto

2 pacotes de queijo ralado

1 xícara de farinha de trigo (pode ser com ou sem fermento)

sal e tempero baiano a gosto

300 g de mussarela em cubos (opcional)

## MODO DE PREPARO

Junte tudo em um recipiente e mexa com as mãos (se preferir use uma colher para mexer)

Em uma frigideira coloque o óleo e deixe esquentar

Enquanto isso modele as bolinhas na mão (nem pequena, nem muito grande)

Depois coloque as bolinhas no fogo e frite em temperatura baixa até dourar os dois lados

Cada xícara é diferente, por isso quando colocar o trigo veja se o arroz não ficou mole

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8248-bolinho-de-arroz-da-gabi.html>