

BOLINHOS ASSADOS DE ARROZ COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz branco cozido

50 g de queijo parmesão ralado

3 ovos rapidamente batidos

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de azeite

1 xícara (chá) de brócolis já cozido e picado

4 colheres (sopa) de queijo branco bem picadinho (opcional)

salsa fresca picada a gosto

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e mexa bastante com uma colher até formar uma massa com liga.

Transfira as porções de massa para uma forma de muffins ou use forminhas de papel, ou asse em forma retangular e depois corte em quadradinhos para servir.

Asse os bolinhos por 20 minutos e sirva bem quentinhos com molho de pimenta da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19504-bolinhos-assados-de-arroz-com-brocolis.html>