

BOLINHO DE ARROZ ASSADO DUNEGAO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

3 colheres (sopa) de leite

3 ovos

5 colheres de farinha de trigo

2 colheres de cheiro verde

1 colher de fermento em pó

150 g de mussarela ralada

50 g de parmesão ralado

2 tomates picado sem sementes

1 colher de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione o arroz, o leite, os ovos, a mussarela ralada, o parmesão ralado, o tomate e o sal.

Coloque a farinha de trigo e depois misture até ficar homogêneo.

Modele os bolinhos, coloque em uma assadeira untada e leve ao forno em 180 °C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22509-bolinho-de-arroz-assado-dunegao.html>