

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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