

BOLINHO DE ARROZ RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- sal a gosto
- 1/2 xícara de (chá) de orégano
- 1 cebola pequena ralada
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 100 g de mussarela cortada em cubinhos
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes (exceto a mussarela e o azeite) até obter uma massa homogênea.

Pegue 1 colher (sopa) da massa, abra na palma das mãos, coloque um cubinho de mussarela e enrole em formato de bolinhas.

Pincele azeite sobre os bolinhos e leve para fritar em óleo bem quente.

Quando começar a dourar, retire e coloque sobre um papel ou leve ao forno por 12 minutos a 180° C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23416-bolinho-de-arroz-recheado-com-queijo.html>