

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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