BOLINHO DE ARROZ ASSADO E RECHEADOS COM QUEIJO

INGREDIENTES

4 xícaras (chá) de arroz cozidos

4 colheres (sopa) de leite

2 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

cheiro-verde picado

1/2 colher (chá) de fermento químico em pó

100 g de parmesão ralado

100 g de mussarela

tomates picados sem sementes

1 colher (sopa) de orégano

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte em um recipiente o arroz, o leite, ovos, queijo ralado, orégano e o sal.

Adicione 6 colheres de farinha de trigo e misture até que fique homogêneo.

Modele os bolinhos e coloque o tomate e a muçarela no centro, feche-os e coloque em uma assadeira untada com óleo.

Leve para assar no forno médio (180º C) preaquecido por cerca de 20 minutos ou até que estejam dourados.

Aprenda a fazer um delicioso bolinho de arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24552-bolinho-de-arroz-assado-e-recheados-com-queijo.html