

BOLINHO DE ARROZ COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de arroz dormido
- 1 xícara de espinafre cortado bem pequeno e sem o talo
- 1 ovo
- 50 g de queijo ralado, daqueles finos.
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- farinha de trigo para dar o ponto, aproximadamente 1 xícara.

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o arroz dormido, o espinafre e o ovo, misture bem.

Acrescente o queijo ralado e o fermento, aos poucos, e siga misturando.

Coloque a farinha de trigo aos poucos, até dar o ponto (ponto parecido ao bolinho de chuva, que se possa modelar com duas colheres).

Acerte o sal e pimenta a gosto.

Com duas colheres de sopa, faça os bolinhos, de preferência não muito grandes e frite em óleo bem quente.

Escorra em papel toalha e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25764-bolinho-de-arroz-com-espinafre.html>