

BOLINHO DE ARROZ DA CAROL (AO FORNO)

INGREDIENTES

- 200 g arroz cozido
- 100 g de carne moída pronta
- 100 g purê de batata
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de parmesão fresco ralado
- Fatias de mussarela cortada em tiras pequenas

MODO DE PREPARO

Em um refratário, misture todos os ingredientes (menos a mussarela) e deixe a farinha por ultimo. Misture até dar liga para fazer os bolinhos.

Unte um tabuleiro com manteiga e farinha.

Faça os bolinhos usando 2 colheres de sopa para modelar, eles ficarão com uma forma de triângulo.

Coloque sobre a forma com uma distancia de 1 dedo entre eles.

Asse em forno alto por 20 minutos.

Retire do forno, cubra os bolinhos com as tiras de mussarela e volte com o tabuleiro para o forno por mais 10 minutos.

Os bolinhos ficarão dourados e crocantes.

Eu faço no forninho elétrico mesmo e dá super certo, espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26553-bolinho-de-arroz-da-carol-ao-forno.html>