

BOLINHO DE ARROZ E ABOBRINHA VERDE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz cozido
1 abobrinha verde ralada
1 cebola média picada
1 colher de sobremesa de alho torrado picado
1/2 xícara de cheiro-verde picado
1/2 xícara de azeitonas verde picada
150 g de queijo mussarela picada
2 ovos inteiros
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque no processador, o arroz, a cebola, o alho, o cheiro-verde e os ovos.

Triture todos os ingredientes muito bem, e leve a mistura para uma vasilha.

Acrescente a abobrinha verde ralada, o queijo mussarela picado e a azeitona picada.

Misture bem e com a ajuda de duas colheres de sopa, faça as bolinhas e jogue em óleo bem quente.

Escorra e saboreie um delicioso bolinho de arroz.

Se preferir, substitua o queijo mussarela, por queijo minas padrão ou por 1/2 xícara de queijo parmesão ralado.

Também fica a sugestão, de acrescentar a massa, 1 xícara de linguiça calabresa picada.

Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27108-bolinho-de-arroz-e-abobrinha-verde.html>