

# BOLINHO DE ARROZ COM ESPINAFRE ASSADO

## INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

1 maço espinafre (somente as folhas )

2 ovos

1/2 cebola ralada

1 pitada de orégano

1/2 xícara de leite

salsinha e cebolinha verde agusto

queijo ralado a gosto

sal a gosto

farinha de trigo até dar ponto

## MODO DE PREPARO

Corte o espinafre bem fininho ou passe no processador e reserve.

No liquidificador, bata o arroz, a cebola, a salsinha e a cebolinha verde e o leite até virar um creme.

Coloque o creme em uma vasilha e junte o espinafre, o queijo ralado, os ovos, o orégano e o sal.

Misture tudo e, por último, acrescente o trigo até dar o ponto de modelar bolinhos.

Unte uma assadeira e coloque os bolinhos.

Acrescente um pouco de queijo ralado por cima e leve ao forno já preaquecido de 40 a 50 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27256-bolinho-de-arroz-com-espinafre-assado.html>