

# 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 agostó  
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 bolinhas.  
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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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