

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>