

BOLINHO DE ARROZ COM QUEIJO RECHEADO COM REQUEIJÃO E MUSSARELA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: requeijão para uso culinário

queijo (a seu critério, nessa receita foi usado mussarela) em cubos pequenos

MODO DE PREPARO

Quebre os ovos em um recipiente.

Adicione o arroz, o queijo ralado, o sal, o sazón e o cheiro verde.

Misture os ingredientes.

Vá adicionando o trigo (peneirado) até ficar consistente, nem muito grudento nem muito seco.

Unte as mãos com óleo.

Faça bolinhas (pequenas), faça um furo com seu dedo no meio da bolinha, recheie com um cubinho de mussarela e o requeijão e volte a enrolar, se necessário pegue um pouco mais da massa.

Reserve-as.

Em uma frigideira ou panela aqueça o óleo até ficar bem quente.

Coloque os bolinhos e abaixe o fogo.

Frite até dourar.

Coloque em um recipiente com papel absorvente.

Está pronto para servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29389-bolinho-de-arroz-com-queijo-recheado-com-requeijao-e-mussarela.html>