

BOLINHO DE ARROZ SUCULENTO COM CALABRESA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz

1 ovo

1 calabresa picada em cubos bem fininho

3/4 de xícara de leite

4 colheres de queijo tipo parmesão

3/4 de xícara de farinha de trigo

sal e cheiro verde a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o arroz, o ovo, a calabresa, o leite, o queijo parmesão e o sal e cheiro verde.

Misture bem todos este ingredientes, depois vá acrescentando a farinha de trigo até dar liga.

Esquente bem o óleo e, com duas colheres de sopa, você vai moldando o bolinho jogando direto no óleo.

Frite até ficar dourado e coloque no papel toalha para escorrer o óleo.

Sirva-o bem quentinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31457-bolinho-de-arroz-suculento-com-calabresa.html>