

BOLINHO DE ARROZ ECONÔMICO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cru
3 xícaras de água
temperos a gosto para o arroz
farinha de trigo
cenoura ralada (opcional)
cebolinha, cheiro verde (opcional)

MODO DE PREPARO

Refogue o arroz com os temperos de sua preferência.

Acrescente a água e tampe.

Deixe cozinhar em fogo baixo.

Ainda com água no fundo, desligue e amasse o arroz como um purê. Deixe esfriar e acrescente aproximadamente 2 colheres de sopa de farinha.

Amasse com as mãos formando bolinhas ou o formato que desejar.

Aqueça o óleo e frite em fogo baixo de 3 a 5 unidades por vez.

Quando estiverem dourados, escorra em papel toalha e sirva.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31695-bolinho-de-arroz-economico.html>