

BOLINHO DE SOBRAS

INGREDIENTES

Sobras de arroz já cozido (aproximadamente 2 xícaras)

2 batatas cozidas (médias ou pequenas)

1 xícara ou menos de carne moída já temperada e cozida

5 colheres de trigo

1 ovo

Sal, pimenta, salsinha, cebolinha verde a gosto

1 sazón de carne

Azeite para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque o arroz, a carne moída com molho e tudo (desde que não seja muito molho), as batatas esmagadas, os temperos a gosto, sazón e misture bem.

Acrescente o ovo e continue misturando.

Aos poucos vá colocando o trigo até que fique bem firme.

Aqueça o azeite em uma frigideira alta e coloque a mistura com ajuda de uma colher, fritando sempre, no máximo, 5 bolinhos por vez para não grudar.

Quando estiverem dourados pode tirar do fogo e colocar em um prato com papel toalha para não ficarem gordurosos.

Fica ótimo e ainda dá pra acabar com aquelas sobras de carne e arroz que sempre ficam.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31722-bolinho-de-sobras.html>