

# BOLINHO BIJU

## INGREDIENTES

300 g de carne moída

1/2 cebola picada

1 dente de alho

1/2 pacote de molho de tomate

orégano (a gosto)

sal (uma pitada)

2 e 1/2 xícaras de arroz cozido (já pronto anteriormente)

1 ovo

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1/2 xícara de leite

50 g de queijo ralado

1 colher de sobremesa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída no alho e na cebola. Adicione sal. Quando estiver bem corada, acrescente molho de tomate (meio pacote) e, se desejar diminuir a acidez do molho, adicione uma colher pequena de açúcar.

Adicione orégano e reserve.

Em um recipiente coloque o arroz cozido, ovo, leite, farinha de trigo e queijo ralado e misture bem.

Adicione a carne moída e o fermento na mistura e mexa bem.

Pegue uma colher de sopa desta mistura do bolinho e coloque numa frigideira com o óleo já quente, como se fosse fazer o bolinho simples de arroz. Frite dos dois lados e retire antes do bolinho ficar escuro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/31808-bolinho-biju.html>