

BOLINHO DE ARROZ COM LIGUIÇA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de trigo
1 ovo
1 xícara (chá) de leite até dar a liga
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
cebola a gosto
1 pacote de sazón se preferir
sal a gosto
1 colher de fermento
1/2 de arroz já cozido
2 gomos de linguiça de sua preferência (eu uso toscana)
farinha de rosca para enrolar

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque salsinha, cebolinha, cebola, sal, sazón, ovo, leite e o arroz já cozido, bater até todos os ingredientes estarem bem misturados, mas não deixar virar mingau, só ate ficarem um pouco triturados.

Coloque numa bacia a mistura já batida e misture com trigo e fermento e linguiça (sem plástico), misture bem, a massa vai ficar esverdeada por causa dos temperos, e um pouco mole (mas se ficar muito líquida complete com trigo ate pegar consistência). Com duas colheres pegue pequenas quantidades passe uma na outra ate ficar arredondadas, e coloque num prato com a farinha de rosca. Com o óleo já aquecido em fogo médio, frite-as até dourar. Coloque as no papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32290-bolinho-de-arroz-com-linguica.html>