

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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