

BOLINHO DE ARROZ MARAVILHA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de margarina

sal a gosto

um pouquinho de queijo ralado

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Passar o arroz no processador, juntamente com o cheiro verde e o queijo ralado, até ficar tudo moído, reserve.

Em uma panela coloque o leite, o amido de milho, a margarina, o sal

e um pouquinho de queijo ralado. Mexa até engrossar, faça um molho branco bem espesso. Misture o molho no arroz triturado, mexa até obter uma massa homogênea. Faça bolinhas, molhando as mãos para não grudar. Passe direto na farinha, não precisa de ovo. Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33016-bolinho-de-arroz-maravilha.html>