

# BOLINHO ESPERTO DE ARROZ

## INGREDIENTES

300 g de arroz cozido, preferencialmente do dia anterior

1 ovo médio

1 sachê de sazón carnes

frango desfiado a gosto

1/2 cebola média picada em cubinhos

farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Misture o arroz com o ovo e o sazón até formar uma massa homogênea. Aperte bem os grãos para que o bolinho fique o mais liso possível.

Acrescente o frango desfiado e a cebola e misture bem.

Forme bolinhas na mão e empane na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

Dica: Utilize o arroz do dia anterior frio para um melhor resultado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33191-bolinho-esperto-de-arroz.html>