

# BOLINHO DE ARROZ CASEIRO COM MOLHO DE ALHO

## INGREDIENTES

### MOLHO DE ALHO:

Molho de alho:1 dente de alho grande

1 copo (americano) de leite

1 colher de (sobremesa pequena) de sal

1 pitada de pimenta calabresa picada

1 folhinha de coentro

1 pitada de oregano

óleo

## MODO DE PREPARO

### BOLINHO:

Bolinho:Misture tudo em uma bacia.

Mexa até formar uma massa não muito mole mais homogênea.

Coloque o óleo em uma panela limpa e deixe esquentar.

Frite até ficar dourado.

### CREME DE ALHO:

Creme de alho:Coloque no liquidificador o alho, o leite, o sal, a pimenta, o coentro e o orégano.

Ligue o liquidificador colocando o óleo sem parar até o molho ficar grosso.

Assim que ficar grosso desligue.Sirva o bolinho com o molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34084-bolinho-de-arroz-caseiro-com-molho-de-alho.html>