

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 orégano
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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