

BOLINHO DE ARROZ DA PAULA

INGREDIENTES

restos de arroz dos dias anteriores

1 ovo

1 colher de polvilho doce (com polvilho doce fica mais gostoso, mas se não tiver em casa pode-se usar farinha de trigo)

1 cebola

cebolinha a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

óleo para untar as mãos e para fritar

MODO DE PREPARO

Parta a cebola e coloque-a no liquidificador junto com as sobras de arroz e bata.

Não coloque água nem leite, pois senão não dará o ponto para fritar.

À medida em que bate o arroz e a cebola vá parando e mexendo com uma colher para ajudar e continue batendo.

Em uma vasilha grande coloque a mistura e acrescente o ovo, o queijo parmesão e a cebolinha.

Misture bem com as mãos e enrole.

Se a quantidade de arroz for muito grande coloque mais um ovo para dar o ponto, mas preste bem atenção para não ficar muito mole.

Em uma panela com óleo quente frite e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34178-bolinho-de-arroz-da-paula.html>