

BOLINHO DE ARROZ DA VILMA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido de véspera (sobras)

1 batata grande cozida

tempero a gosto (alho e cebola desidratados, manjericão, molho de alho ou cebolinha e salsa fresca, como preferir)

1 e 1/2 colher (sopa) cheia de farinha de trigo

sal a gosto

1 ovo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Esprema o arroz em espremedor de alho ou de batata.

Esprema a batata cozida.

Misture com um garfo, numa tigela.

Acrescente os temperos de sua preferência, mais sal a gosto.

Misture novamente, muito bem.

Molde os bolinhos com as mãos.

Passe em ovo.

Aqueça o óleo e frite até dourar.

Escorra em papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34904-bolinho-de-arroz-da-vilma.html>