

BOLINHO DE ARROZ CREMOSO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz branco bem cozido

2 e 1/2 xícaras de batata cozida (aproximadamente 2 batatas grandes)

1 ovo

2 colheres de sopa rasa de farinha de trigo

1/2 calabresa frita em cubinhos pequenos

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloca o arroz cozido e a batata cozida juntas num recipiente e mistura bem.

Acrescenta o ovo e mistura de novo até ficar bem homogêneo, vai ficar numa consistência de pasta levemente grosseira.

Acrescenta agora a calabresa frita e mistura.

Coloca 1 colher de farinha e mistura bem, depois faz o mesmo com a outra colher de farinha. Por fim, põe sal a gosto.

Fritar em óleo quente (lembrando que por ser bolinho deve ficar imerso no óleo), até ficar dourado, não precisa fritar demais porque já é tudo pré-cozido. Os bolinhos ficam firmes por fora e cremosos por dentro.

Pra fazer os bolinhos, utilizo duas colheres de mesmo tamanho para modelar. Se quiser bolinhos maiores, usa a colher de sopa, se quiser menor utiliza a de sobremesa. Na foto, usei a colher de sobremesa pra modelar as bolinhas.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35933-bolinho-de-arroz-cremoso.html>