

BOLINHO DE ARROZ E FEIJÃO

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 (chá) de feijão cozido e temperado

1 xícara e 1/2 (chá) de arroz cozido e temperado

2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado

molho de pimenta a gosto

sal (se necessário)

2 ovos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela junte o feijão, o arroz e o cheiro-verde e tempere com a pimenta e o sal se necessário.

Com o auxílio de um garfo, amasse alguns grãos, para ficar uma massa bem homogênea.

Acrescente os ovos 1 a 1, mexendo a cada adição.

Preencha cerca da metade da capacidade de uma panela ou frigideira com o óleo e leve ao fogo para aquecer.

Com o auxílio de uma colher de sopa, pegue porções da massa e pingue-a em óleo.

Frite os bolinhos aos poucos, virando-os de vez em quando de maneira que fiquem douradinhos de todos os lados.

Retire do óleo e escorra no papel toalha.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37781-bolinho-de-arroz-e-feijao.html>