

BOLINHO DE ARROZ SEGREDINHO

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de arroz cozido
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa cheia de fermento em pó
1 xícara de chá de amido de milho
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
2 ovos
sal a gosto
tempero verde de sua preferência o quanto baste
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador apenas 2 xícaras do arroz cozido junto com o tempero verde na quantidade que você desejar.

Em uma bacia, coloque o arroz batido no liquidificador, adicione as outras 2 xícaras restantes de arroz, mais o demais ingredientes: o queijo parmesão ralado, o leite, a maisena, o trigo, o fermento. Caso for acrescentar sal à massa tenha cuidado porque o queijo parmesão já é salgado.

Mexa tudo muito bem vigorosamente.

Acrescente por últimos os ovos.

Frite em óleo quente, porém em fogo baixo para não queimar. Coloque a massa para fritar usando 2 colheres, com a primeira pegue a massa e com a segunda use para ajudar a retirar a massa da primeira colher. Coloque com cuidado no óleo, em pequenas porções para que não fique cru por dentro.

As medidas informadas nesta receita são as exatas para que o bolinho não se desmanche quando estiver sendo frito. Caso queira colocar mais queijo por exemplo, você terá que ajustar a massa novamente.

Este bolinho fica crocante por fora e macio por dentro, visto que o arroz foi batido no liquidificador. Além de ficar douradinho, com bela apresentação. Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37921-bolinho-de-arroz-segredinho.html>