

BOLINHO DE ARROZ NATUA

INGREDIENTES

- 5 xícaras de chá de arroz cozido e frio
- 1 cebola pequena bem picadinha (se preferir pode ralar)
- 1 cenoura pequena crua bem picadinha (pode ralar também)
- salsa ou cheiro-verde picadinho quanto queira
- sal quanto queira (sempre use pouco sal)
- 3 ovos batidos
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo (20 g cada)

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz em uma tigela grande junto com os legumes picados (ou ralados se preferir). Deixe a salsa por último.

Junte os ovos batidos e mexa bem. Acerte o sal.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e mexer bastante com uma colher resistente ou com as mãos. Deve ficar em ponto de colher.

Junte a salsa picadinha e mexa mais um pouco. Tampe a tigela e deixe descansar por meia hora na geladeira.

Para preparar os bolinhos, use duas colheres de chá, como fazemos com o bolinho de bacalhau, só que bem mais fácil. Não precisa passar de uma colher para outra várias vezes, basta uma vez e mande pra panela de óleo quente.

Frite em óleo quente mas com fogo médio. A fritura deve levar pelo menos 7/10 minutos cada porção.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38130-bolinho-de-arroz-natua.html>