

BOLINHO DE ARROZ FRITO E RECHEADO

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cozido (bem cozido) e temperado a seu gosto (deixe cozinhar bastante)

1/2 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 ovo

100 g de queijo parmesão ralado

queijo muçarela para rechear (ou outro de sua preferência)

orégano a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture a cebola e o pimentão picadinhos ao arroz. Polvilhe orégano se gostar.

Bata pequenas porções no liquidificador (é importante ser de pouco em pouco).

Vá tirando e reservando numa vasilha.

Quando terminar de bater, misture o queijo parmesão ralado.

Depois coloque o ovo.

Mexa bem a massa e depois amasse com a mão.

Agora é só enrolar adicionando um pedacinho de queijo muçarela dentro.

Para sua mão não ficar colando, umedeça com água filtrada vez ou outra.

Frite em óleo quente.

Sirva ainda quente, pois ele ficará crocante por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38645-bolinho-de-arroz-frito-e-recheado.html>