

QUADRADINHOS DE ARROZ COM PIMENTA DEDO DE MOÇA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de pimentão vermelho bem picadinho
2 ovos ligeiramente batidos
1/2 xícara de salsa picadinha
1/2 xícara de cebolinha picadinha
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
4 colheres de sopa bem cheias de farinha de trigo
3 pimentas dedo de moça picadinhas
6 azeitonas picadinhas
1 colher de café de pó royal
sal a gosto
margarina para untar o tabuleiro

MODO DE PREPARO

Misture o arroz, pimentão, leite e sal a gosto e mexa bem .

Junte os ovos, cheiro verde , queijo parmesão, azeitonas picadinhas e a pimenta dedo de moça.

Vá colocando a farinha de trigo aos poucos e misturando bem .

Por último coloque o pó royal e misture delicadamente.

Unte bem uma bandeja com margarina ou manteiga e faça bolinhos com auxílio de uma colher de sopa.

Vá colocando esses bolinhos na bandeja um ao lado do outro, mantendo uma distância pois crescem um pouco.

Leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos ou até que fiquem douradinhos. Ao assar eles se espalham ficando uns "quadrinhos ".

O tempo de forno pode variar dependendo de cada fogão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38998-quadrinhos-de-arroz-com-pimenta-dedo-de-moca.html>