

BOLINHO DE ARROZ DA VALÉRIA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz cozido (pode ser o restinho do dia anterior)

1 ovo

3 colheres de farinha de trigo

temperos a gosto

queijo parmesão e outros queijos (opcional)

farinha de rosca e farinha de mandioca branca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misturar o ovo ao arroz (eu optei por usar o processador, para uma melhor liga).

Colocar a farinha de trigo até dar a liga para o bolinho não ficar muito mole (dependendo do tamanho do ovo, talvez use menos ou mais farinha).

Quando a mistura estiver num ponto durinho, formar bolinhos tipo quibe/croquete, ou bolinhas.

Uma a uma "rolar" sobre a farinha de mandioca com a de rosca (a proporção é 1 parte de cada).

Pronto! É só fritar em óleo não fervente por uns 3 minutos cada bolinho, e após colocar no papel toalha para absorver o óleo excedente.

O resultado é um bolinho super sequinho, e bem crocante por fora, sendo macio por dentro!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45270-bolinho-de-arroz-da-valeria.html>