BOLINHO DE ARROZ COM PERNIL DESFIADO

INGREDIENTES

2 xícara de chá de arroz cozido

4 colheres de sopa de cheiro verde picado

1 ovo

1/2 xícara de chá de leite

1/4 xícara de chá de amido de milho

1/4 xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

1 xícara de chá de sobras de pernil assado desfiado

1 colher de café rasa de sal

óleo vegetal para fritura

MODO DE PREPARO

Misture muito bem em uma vasilha todos os ingredientes.

Leve à geladeira por 30 minutos em uva vasilha tampada.

Na hora da fritura (em óleo bem quente), separar as porções da massa com a ajuda de 2 colheres.

Frite no máximo 5 a 6 unidades por vez.

Após a fritura coloque em um recipiente com papel absorvente os bolinhos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45285-bolinho-de-arroz-com-pernil-desfiado.html