

# 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 uma 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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