BOLINHO DE ARROZ COM BATATA RECHEADO DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 xícara de arroz cozido

3 batatas pequenas

2 colheres sopa de requeijão

1 clara de ovo batida

1/2 limão (suco)

sal a gosto

queijo mussarela picado em cubinhos com orégano

quanto baste de trigo para empanar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na água e sal e depois de cozidas, amasse-as como se fosse fazer um purê. Reserve.

Amasse bem o arroz até que fique como um arroz papa (para facilitar, coloque o arroz em uma panela em fogo brando com um pouco de água e amasse, é como se o arroz fosse cozido novamente, ele fica mais molinho, e mais fácil de amassar), em seguida acrescente o suco do limão e misture.

Em um refratário coloque a batata e o arroz amaçados, acrescente o requeijão, a clara batida e tempere a gosto (eu uso Sazón de legumes).

Misture bem até que forme uma massa a ponto de enrolar.

Faça os bolinhos colocando o queijo mussarela em cubinho no meio de cada um e feche bem.

Passe na farinha de trigo e deixe na geladeira 1 hora antes de fritar.

Frite em óleo bem quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45690-bolinho-de-arroz-com-batata-recheado-de-queijo.html