BOLINHO DE ARROZ COM PROVOLONE

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido (de preferência do dia anterior)

2 ovos

300 g de queijo provolone ralado

1/2 colher de chá de fermento em pó

Cebolinha picada (a gosto)

Farinha de trigo (suficiente para dar a liga na massa)

Pimenta-do-reino (a gosto)

Orégano (a gosto)

Sal e tempero (a gosto)

MODO DE PREPARO

Misture o arroz, os ovos e o fermento.

Mexa tudo com a mão.

Aos poucos acrescente a farinha de trigo até dar a liga na massa.

Acrescente o queijo provolone ralado.

Acrescente a cebolinha picada.

Acrescente pimenta do reino, orégano, sal e tempero a gosto.

Faça os bolinhos medindo com uma colher de sopa.

Frite em óleo na temperatura média (se estiver muito quente o bolinho fica cru por dentro).

Deixe o bolinho fritar até ficar bem moreninho.

Retire da panela e é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46469-bolinho-de-arroz-com-provolone.html