

BOLINHO DE ARROZ SEM OVOS

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz pronto
1/2 cebola picada
1/2 pimentão verde picado
1/2 tomate picado
Leite (para dar liga na massa) 100 ml aproximadamente
50g de queijo ralado
Cominho e pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto
Óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes, num recipiente.

Misture bem, com as mãos.

A mistura deve ficar bem homogênea e desgrudando das mãos.

Coloque o óleo numa panela e leve ao fogo para esquentar.

Faça bolinhas e coloque num prato e passe no leite e empane na farinha de rosca.

Quando o óleo estiver bem quente, coloque as bolinhas delicadamente para fritar.

Não coloque tudo de uma vez, frite em várias etapas.

Quando estiverem douradas, retire da panela com a ajuda de uma escumadeira e coloque sobre um prato forrado com papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47933-bolinho-de-arroz-sem-ovos.html>