BOLINHO DE ARROZ SUPERECONÔMICO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz já cozidos (se preferir utilize o arroz que restou, nao precisa ser examente o arroz branco)

1 ovo

2 batatas medias cozidas

1 pitada de fermento

1 sachê de tempero pronto para legumes aquele amarelinho que vende no mercado de diversas marcas, escolha a de sua preferência

Óleo para fritar

E farinha de trigo para dar o ponto

MODO DE PREPARO

Em uma travessa despeje o arroz ja cozido (lembrando que pode ser o arroz que restou em almoço, janta podendo ser um arroz temperado de sua forma.)

Coloque o ovo, as batatas já cozidas e amassadas, o tempero já pronto de legumes, 1 pitada de fermento (mais um menos uma colher daquelas pequenas de sobremesa).

Mexa tudo e coloque a farinha de trigo aos poucos ate obeter o ponto mais consistente.

Uma dica: você pode colocar pimentão verde, amarelo, vermelho, salsinha, cebolinha, qualquer tempero que tiver e gostar serve.

Na hora de fazer os bolinho pegue duas colheres daquelas de sopa pegue a massa dos bolinhos como uma das colheres e passe de uma colher para outra ira notar que se formou a forma dos bolinhos você vai obter bolinhos perfeitos sem precisar sujar as mãos.

Em óleo bem quente coloque os bolinho para fritar, assim que ficarem dourados retire e coloque em um recipiente com papel toalha para puxar o óleo, apesar de ficarem bem sequinhos e super levinhos.

Outra dica: Também pode ser feito no forno untando a forma com óleo para não grudar.

Deixe em fogo médio, leva mais ou menos 25 a 30 minutos, dependendo do seu forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49303-bolinho-de-arroz-supereconomico.html