

# BOLINHO DE ARROZ ASSADO DIFERENCIADO

## INGREDIENTES

2 xícaras(chá) de arroz cozido  
1/2 xícara (chá) de caldo de galinha/carne (dissolva apenas 1/2 do cubo de caldo)  
2 folhas de presunto cozido picadinho  
2 ovos  
1 gema  
3 colheres(sopa) de cheiro verde  
1/4 de pimentão pequeno picado  
1/3 de tomate picado  
1 pimentinha de cheiro  
1 dente de alho espremido  
2 colheres de farinha de trigo fermentada  
Pimenta do reino a gosto  
Queijo mussarela  
orégano

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes exceto a farinha de trigo e o presunto.  
Transfira o conteúdo batido para uma bacia e acrescente o presunto e a farinha.  
Dê o ponto necessário na massa (tem que ficar homogênea e grossa).  
Se ficar muito fina acrescente farinha de trigo.  
Se ficar grossa demais acrescente caldo de galinha/carne.  
Pincele a gema em cada bolinho.  
Coloque um pedacinho de mussarela (pequeno) em cima de cada bolinho.  
Polvilhe orégano.  
Unte uma forma com margarina e farinha de trigo.  
Leve para assar em forno preaquecido por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51313-bolinho-de-arroz-assado-diferenciado.html>