

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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