

BOLINHOS PRÁTICOS DE SOBRAS DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz de ontem

2 ovos

3 colheres de sopa de farinha de trigo

3 colheres de sopa de margarina

1 colher de mostarda

1 xícara de queijo ralado

1 colher de sopa de cebola ralada

1 xícara de leite quente

farinha de rosca

molho de pimenta

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve uma panela ao fogo e acrescente a margarina, deixe derreter.

Acrescente o trigo e o leite, mexendo bem.

Em seguida, acrescente o queijo e a cebola ralada, sempre mexendo.

Adicione o sal, a mostarda e gotinhas de molho de pimenta.

Por último coloque o arroz.

Deixe esfriar e leve essa mistura a geladeira por 2 horas.

Passado esse tempo faça bolinhos com as mãos, empane na farinha de rosca e passe nos ovos ligeiramente mexidos em um prato fundo.

Frite em óleo quente e abundante, depois deixe escorrer em papel toalha.

Esta receita é ideal para acompanhar o almoço ou jantar e todos adoram.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/51778-bolinhos-praticos-de-sobras-de-arroz.html>