

BOLINHO DE ARROZ MAGNÍFICO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz cozido

3 colheres de sopa de farinha de trigo

2 cubos de caldo de legumes (substitui o sal)

1 colher de sopa fermento em pó

100 g de presunto picadinho (pode substituir por salame, peito de peru, frango cozido e desfiado, camarão, carne seca dessalgada e desfiada)

50 g de bacon picadinho

100 g de mussarela picadinha

50 g de queijo parmesão ralado

1 batata grande ralada crua

1 cenoura média ralada

1 cebola média ralada

1/2 xícara de leite

1 xícara de cheiro verde fresco (salsinha e cebolinha) ou 2 colheres cheias de ervas desidratadas

MODO DE PREPARO

Misture tudo em um recipiente.

Bata 1/3 desta mistura no liquidificador ou processador

Misture novamente com o que restou no recipiente.

Não pode ficar uma massa muito mole se necessário acrescente mais uma colher de farinha.

Frite á colheradas (use uma colher de sopa) em óleo bem quente até dourar.

Vai se surpreender fica muito sequinho e crocante por fora e delicioso e macio por dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51981-bolinho-de-arroz-magnifico.html>