

BOLINHO DE ARROZ DORMIDO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz dormido

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de queijo parmesão ralado

sal e orégano a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture o arroz, os ovos, o queijo e por último a farinha aos poucos.

O ponto é meio mole.

Acrescente o sal e o orégano.

Pegue porções com a colher e frite em óleo quente.

Coloque em um papel toalha para absorver o excesso e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52661-bolinho-de-arroz-dormido.html>