

BOLINHO DE ARROZ COM CARNE

INGREDIENTES

1 1/2 copos de arroz

500 g de carne moída

5 folhas de cebolinha verde picadas

Cebola pequena picadinha

1 sazón de sua preferência

Pimenta a gosto

Sal para o arroz e a carne a gosto

1 ovo

300 g de mussarela ralada

Óleo para fazer o arroz e a carne a gosto

1 prato com um pouco de farinha de mandioca

1 prato com um pouco de água

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz como de costume, mas deixe bem cozido.

Bata todo o arroz no liquidificador até que fique bem quebradinho, passe para bacia e reserve.

Prepare a carne moída com os temperos de sua preferência, deixe secar toda a água.

Acrescente a carne ao arroz reservado, a cebolinha verde, a cebola, o sazón, a pimenta, o ovo e a mussarela.

Amasse bem e faça bolinhas.

Passe na agua e em seguida na farinha e frite em uma frigideira em fogo médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/53904-bolinho-de-arroz-com-carne.html>