

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 água e em seguida na farinha e frite em uma frigideira em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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