BOLINHO DE ARROZ DA VIVI

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz cozido

300 g de mandioca cozida e amassada

1 ovo

Salsinha, cebolinha, orégano a gosto

1 sazón vermelho

1 cebola média ralada

3 colheres de mucilon de milho

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca com um pouco de sal, amasse bem ainda quente e reserve.

Em um recipiente coloque o arroz, ovo, cebola ralada, a cebolinha, salsinha, orégano, o sazón e as 3 colheres de mucilon de milho, amasse bem e depois acrescente a mandioca amassada.

Misture bem e depois faça as bolinhas com as mãos molhadas com água e frite com o óleo bem quente até ficar douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54570-bolinho-de-arroz-da-vivi.html