

BOLINHO DE ARROZ PRÁTICO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz (de preferência amanhecido)

1/2 xícara de farinha de trigo

1 tomate picado sem sementes

1 cebola inteira

1 ovo

1/4 xícara de leite (opcional)

2 colheres de salsinha picada

Sal e pimenta a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Com o arroz bem soltinho, misture a cebola, o tomate, a salsinha, o sal, a pimenta e o ovo. Após misturar por cinco minutos, adicione o trigo, e misture até formar uma massa que desgrude das mãos.

Se a massa ficar "empelotada" ou muito seca, acrescente o leite. Caso contrário, não é necessário o leite. Unte as mãos com óleo e faça bolinhas ou em forma de quibe. Coloque para fritar por volta de 5 minutos em fogo médio ou até que esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55567-bolinho-de-arroz-pratico.html>