

BOLINHO DE ARROZ DA GUIDI

INGREDIENTES

Sobra de arroz

Farinha de trigo sem fermento

2 ovos inteiros

Queijo mussarela picadinho (quantidade que quiser)

linguiça calabresa picadinha (1 inteira)

1 cebola picadinha

1/2 pimentão verde picadinho

4 fatias de presunto picadinhos

1 colher (sobremesa) de óregano

1 colher (sobremesa) de salsa desidratada

2 colheres (sopa) de cheiro verde

pitada de sal

2 colheres (sopa) rasa de margarina

óleo para fritar

Quantidade de ingredientes para um prato cheio de arroz

MODO DE PREPARO

Em uma bacia, coloque o arroz, os ovos, a margarina e misture bem.

Depois acrescente a farinha de trigo e mexa.

Por último coloque todo o restante dos ingredientes e mexa com uma colher de pau.

Depois que estiverem bem misturados.

Faça bolinhas com a massa.

Em uma panela coloque o óleo e aqueça.

Coloque os bolinhos para fritar, até ficarem bem douradinhos.

Fica muito bom!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55879-bolinho-de-arroz-da-guidi.html>