# BOLINHO DE ARROZ VEGETARIANO

## INGREDIENTES

1 cenoura ralada

1 abobrinha ralada

1/2 pimentão vermelho ou amarelo

1 xícara de arroz amanhecido cozido

Farinha até dar o ponto de modelar na colher

1 colher de margarina

1 colher de queijo ralado

1/2 xícara de leite

1 ovo

## MODO DE PREPARO

Refogue com a cenoura a abobrinha e o pimentão a gosto.

Guarde em um refratário tampado até o dia seguinte, o mesmo faça com o arroz.

Misture em um recipiente o refogado de cenoura, abobrinha, pimentão, o arroz, a margarina, ovo, queijo ralado, leite e a farinha.

Misture até dar ponto de modelar na colher.

Coloque uma panela com óleo para esquentar.

Quando estiver bem quente com uma colher peque um pouco da mistura e com a outra colher.

Empurre para dentro da panela, deixe fritar, retire.

Coloque em um prato com papel toalha para retirar um pouco da gordura e pronto pode arrumá-lo em um prato e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56341-bolinho-de-arroz-vegetariano.html