

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 pegue 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>