BOLINHO DE ARROZ DE SALSICHA RECHEADO

INGREDIENTES

400 g de arroz cozido

150 g de cebola picada

2 dentes de alho picados

salsinha ou cheiro-verde a gosto

200 g de calabresa triturada

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de leite frio

150 g de mussarela cortada em pequenos cubos

100 g de farinha de rosca

3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

2 ovos

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o arroz, bata até virar uma farinha e reserve

Em um recipiente, coloque a cebola picada, o alho e a salsinha ou cheiro

Em seguida coloque os dois ovos inteiros e misture bem

Adicione o arroz e misture mais

Logo após, acrescente o óleo e o leite e misture bem

Coloque a farinha de rosca e a farinha de trigo e misture tudo até ficar bem consistente

Em seguida, faça pequenas bolinhas e coloque o queijo no meio

Frite as bolinhas em óleo quente e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8992-bolinho-de-arroz-de-salsicha-recheado.html