

BOLINHO DE ARROZ ASSADO

INGREDIENTES

3 ovos
1 copo (americano) de óleo
3 copos de leite
1/2 copo de suco de limão
2 tomates picados em cubos
1 cebola picada em cubos
calabresa picada
3 xícaras de arroz cozido
cebolinha a gosto
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 colher de fermento
10 fatias de presunto
10 fatias de mussarela
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture os ovos, o óleo, o leite, o limão, os tomates, a cebola, a calabresa, o arroz, a cebolinha, o sal e o fermento

Despeje em uma forma untada com manteiga e trigo e leve pra assar a 180

Faltando no máximo 10 minutos para concluir, retire a forma do forno e pincele com extrato de tomate

Volte para o forno até derreter a mussarela

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12615-bolinho-de-arroz-assado.html>