

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8992-bolinho-de-arroz-de-salsicha-recheado.html>