

Receita: Bolinho de Arroz

Ingredientes:

1 xícara de arroz cozido

3 colheres de sopa de leite

1 unidades de ovo batidos

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher sopa de cheiro-verde picado

1/2 colher de fermento pó

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Bata o ovo em um recipiente com um garfo, em seguida misture a farinha de trigo, aos poucos vá acrescentando os demais ingredientes e por último coloque o fermento. Faça as bolinhas com a ajuda de duas colheres e frite em óleo quente. Você pode também incrementar a receita acrescentando à massa um pouco de queijo ralado...Fica uma delícia!!!



Imagem retirada da Internet

Referências

Autor: Simone Pereira dos Santos

Fonte da Imagem:

<http://entretenimento.band.uol.com.br/diadia/receita/22685/Bolinho-de-Arroz-com-Presunto.html>

Sinop/MT