

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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