

Receita de Bolinho de arroz e provolone



Tempo: 40min
Rendimento: 15
Dificuldade: fácil

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de arroz branco cozido
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo provolone em cubos
- 2 ovos batidos
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Modo de preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o arroz, o óleo, o parmesão, o sal e o cheiro-verde.

Despeje em uma tigela, adicione o fermento e a farinha e misture até dar o ponto de enrolar.

Modele as bolinhas recheando com o provolone, passe pelo ovo batido e em seguida pela farinha de rosca e frite por imersão em óleo, preaquecido, até dourar.

Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

Colaborador: Vanessa Figueiredo/colaboradora

<http://www.altoastral.com.br/receitas/bolinho-de-arroz-e-provolone/>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017
Mkmouse