



Bolinho de arroz com mortadela defumada

Tipo de receita: Entrada
Número de doses: 8 porções
Tempo de Preparação: 10 Minutos
Tempo de Cozedura: 20 Minutos
Pronto em: 30 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

2 1/2 xícaras de chá de [Arroz](#) branco cozido
2 [Ovos](#)
100 gr de Mussarela ralado
50 gr de Queijo parmesão ralado
1 dente de [Alho](#) picado
10 ramos de [Salsa](#) picados
5 talos de [Cebolinha](#) picados
200 gr de Mortadela Defumada fatiada e picada
Sal a gosto
Pimenta-do-reino preta a gosto moída na hora
2 xícaras de chá de Óleo de Soja Refinado

Preparação:

Passo 1:

No liquidificador, bata o arroz com os ovos.

Adicione os outros ingredientes, menos o óleo, e misture bem, fora do liquidificador, para manter os ingredientes mais inteiros.

Reserve.

Passo 2:

Numa panela funda, aqueça o óleo. Modele pequenos bolinhos com o auxílio de 2 colheres de sopa e frite, aos poucos, até ficarem dourados e crocantes.

Passo 3:

Com ajuda de uma escumadeira, escorra os bolinhos e disponha-os sobre papel-toalha.

Sirva em seguida.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/bolinho-de-arroz-com-mortadela-defumada-fid-1507161>



São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2018

Mkmouse