

# Bolinho de arroz



Cláudia Dantas – chef de cozinha

## Ingredientes

- 3 xícaras de arroz cozido bem cheias (amanhecido).
- 1 a 2 ovos inteiros.
- 1 xícara ( menos um dedo ) de leite ou creme de leite ( pode ser meio a meio).
- 150 g de queijo de minas ou parmesão ralado.
- Nós moscada ralada na hora.
- Pimenta do reino branca moída na hora quanto baste.
- 2/3 xícara de espinafre branqueado, espremido, picado e refogado.
- 1 a 2 colheres de sopa de amido de milho.
- 3 a 5 colheres de sopa de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa de fermento em pó.
- Ervas á gosto: Salsinha, tomilho, sálvia.
- Óleo para fritar

## Modo de preparo

No liquidificador: acrescente 2/3 de uma xícara de arroz, com 1 ou dois ovos, 2/3 da xícara do leite ou creme de leite e metade do queijo ralado, 2 colheres de sopa de amido de milho, 3 colheres de sopa de farinha de trigo e o fermento em.

Bata até formar um creme rústico, retire da jarra do liquidificador e coloque em uma tigela funda.

Acrescente a este creme o restante do arroz amanhecido, ½ o queijo ralado, o espinafre reservado e misture bem. Adicione as ervas de sua preferência acerte o sal e a pimenta do reino branca moída na hora.

Com duas colheres faça-os pequenos e verta-os no óleo previamente aquecido, retire com uma escumadeira e deposite em um prato previamente separado . Depois de todos os bolinhos fritos, coloque em uma linda travessa.

São Paulo, SP, 04 de Setembro de 2013

Mkmouse