



Bolinho de Arroz



INGREDIENTES

- ✓ 4 xícaras de arroz cozido
- ✓ 1 cebola grande bem picadinha
- ✓ 3 ovos batidos levemente com um garfo
- ✓ 1 colher bem cheia de farinha de trigo
- ✓ 1/3 xícara de leite
- ✓ 50g de queijo parmesão ralado
- ✓ 1 colher (chá) de fermento em pó
- ✓ **Temperos:** sal, pimenta-do-reino, orégano, salsinha e cebolinha picados

MODO DE PREPARO

Leve o arroz a uma travessa bem grande, junte os temperos, deixando a farinha por último, porque se o arroz estiver muito úmido ou os ovos muito grandes, você provavelmente deve precisar de um pouquinho mais. Mas não exagere, pois seu bolinho pode ficar "massudo".

Mexa bem, até chegar a uma massa que fica meio pastosa, meio grudenta.

Faça os bolinhos de colher em colher, quando realmente os bolinhos serão "montados". Você vai precisar de 2 colheres para fazer o processo de montagem.

Após retirar uma colher de sopa de massa, "esprema" a massa em outra colher, transferindo-a para a outra colher.

Você vai precisar "raspar" uma colher na outra. As duas colheres vão juntar melhor a massa para os bolinhos ficarem inteirinhos na hora de fritar, no formato que você dará.

Transfira a massa para outra colher, para juntar melhor a massa. Repita esse processo várias vezes, passando a massa de uma colher pra outra. Repita até a massa ficar bem lisa. Não tem problema se cair um pouco da colher.

Leve para fritar em pouco óleo, não muito quente, para não escurecer rápido demais por fora e ficar "cru" por dentro.

Escorrer em papel absorvente e servir.