



## Bolinho de Arroz com Ricota

[www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-arroz-com-ricota](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-arroz-com-ricota)

Desfrute da combinação perfeita de textura e sabor com nosso Bolinho de Arroz com Ricota! Crocante por fora, macio por dentro e recheado com ricota. Uma delícia em cada mordida!

 20 min  4 porções

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [arroz](#) cozido
- 1 [ovo](#)
- 3 colheres (sopa) de [ricota](#) amassada
- 1 colher (sopa) de [parmesão](#) ralado
- 2 fatias de [peito de peru](#) picadas
- 1 [cenoura](#) pequena ralada
- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto
- Azeite

### Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture o arroz cozido, o ovo, a ricota amassada, o parmesão ralado, as fatias de peito de peru picadas, a cenoura ralada e tempere com sal, pimenta e cheiro verde a gosto.
2. Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite em fogo médio.
3. Com a ajuda de uma colher, molde os bolinhos com a massa preparada e coloque-os na frigideira quente.
4. Frite os bolinhos até ficarem dourados e crocantes dos dois lados.
5. Retire os bolinhos da frigideira e coloque-os em um papel absorvente para retirar o excesso de óleo.
6. Sirva os bolinhos de arroz com ricota quentinhos e delicie-se!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)