Bolinho de arroz crocante

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-arroz-crocante

Uma boa maneira de reaproveitar aquele arroz que sobrou é fazer um delicioso bolinho de arroz crocante.

25 min 10 porções

Ingredientes

- 2 xícaras arroz cozido
- Queijo ralado a gosto
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de farinha de rosca para empanar
- 2 ovos
- Óleo para fritar
- Sal e cheiro verde a gosto
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picadinha

Modo de Preparo

1. Em uma bacia coloque o arroz, os ovos, cheiro verde picado, alho e sal e a cebola.
2. Misture tudo com as mãos até virar uma mistura homogênea.
3. Coloque a farinha de trigo, o queijo ralado, mexa tudo (se precisar coloque mais trigo).
4. faça bolinhos.
5. Passe os bolinhos na farinha de rosca.
6. frite os bolinhos até dourar e depois sirva!