

Bolinho de Arroz do Ritz

Ingredientes:

- 4 xícaras (chá) de arroz cozido
- 4 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de rosca (aprox. 86gr)
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de fermento químico em pó
- $\frac{1}{2}$ xícara de salsa picada
- $\frac{1}{2}$ xícara de cebolinha picada
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de sal
- $\frac{1}{4}$ colher (chá) de pimenta-do-reino
- Óleo para fritar



Modo de fazer:

1. Coloque em uma tigela o arroz cozido, os ovos, a farinha de rosca, o queijo, o fermento, a salsinha e a cebolinha.
2. Mexa bem para misturar todos os ingredientes sem deixar pedaços.
3. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino. Misture bem.
4. Molde os bolinhos à mão, um por um. Lave a mão várias vezes, sempre que a massa começar a grudar.
5. Ponha óleo numa frigideira funda, aqueça bem e doure os bolinhos. Frite 4 ou 5 de uma vez. Até dourar.
6. Retire com escumadeira, escorra bem e sirva em seguida.

Bolinho de arroz do Ritz

Crocante e durinho por fora, úmido e macio por dentro, o bolinho de arroz do Ritz é o que o torna muito melhor que os demais por duas características: os grãos inteiros e a massa feita com farinha de rosca, em vez de farinha de trigo.

<https://www.estadao.com.br/paladar/receita/bolinho-de-arroz-do-ritz/>