



Bolinho de arroz carreteiro



Rendimento

23 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Linguiça calabresa (em cubos pequenos)	2 gomos médios	260 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Carne-seca (demolhada cozida e desfiada)	Meia xícara (chá)	50 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Arroz (cozido)	3 xícaras (chá)	435 g
Ovo	2 unidades	100 g
Queijo parmesão (ralado)	4 colheres (sopa)	32 g
Pimenta-do-reino (moída)	1 pitada	0,2 g
Salsa (picada)	Meias xícara (chá)	20 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g

PARA EMPANAR

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo muçarela (em cubos)	Meia xícara (chá)	50 g
Farinha de trigo	1 xícara e meia (chá)	165 g
Ovo	3 unidades	150 g
Farinha de rosca	1 xícara e meia (chá)	210 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a linguiça calabresa e frite por 2 minutos, ou até dourar. Acrescente a cebola, e refogue por 1 minuto, ou até ficar transparente. Adicione a carne-seca e o Tempero SAZÓN® Profissional, e misture. Deixe esfriar e reserve.
2. Em um bowl grande, coloque o arroz, o ovo, o parmesão, a pimenta-do-reino e a salsa, e misture. Junte o refogado reservado e a farinha de trigo, e misture até ficar homogêneo.
3. Divida em 46 partes iguais, recheie cada parte com 1 cubo de muçarela e enrole em formato de esferas. Passe pela farinha de trigo restante, pelo ovo previamente batido e pela farinha de rosca.
4. Frite em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.