



Bolinho de Arroz com Legumes



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz (cozido)	3 e meia xícaras (chá)	500 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Ovo	4 unidades	200 g
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Queijo parmesão (ralado)	meia xícara (chá)	50 g
Mandioquinha (ralada no sentido do comprimento)	meia unidade média	65 g
Abobrinha (ralada)	meia unidade média	125 g
Tomate (picado)	meia unidade média	125 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	1 colher (chá)	5 g
Tempero Sazón® Profissional Legumese Arroz	1 colher (chá)	5 g
Farinha de trigo	8 colheres (sopa)	80 g
Fermento (em pó)	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o arroz, o leite, o ovo, a cebola, o queijo parmesão, a mandioquinha, a abobrinha, o tomate, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho, o Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo, a farinha de trigo e o fermento, e misture por 1 minuto, ou até formar uma massa homogênea.
2. Com o auxílio de 2 colheres (sopa), modele os bolinhos e frite por imersão, em óleo quente (180 graus), por 3 minutos, ou até ficarem dourados. Escorra e sirva em seguida.