

Calabrezito – Bolinho Econômico de Calabresa e Arroz

Ingredientes:

- 1 xícara e 1/2 Arroz cozido
- 150g Queijo muçarela ralado
- 100g Linguiça calabresa defumada moída
- 2 colheres de sopa de Salsinha picada
- 2 colheres de chá Fermento químico
- 1 unidade Clara
- 3 colheres de sopa Farinha de trigo
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

PARA EMPANAR

- 1 unidade Gema 1 unidade
- 1 colher de chá Água
- Farinha de rosca

Modo de Preparo:

Em uma tigela acrescente o arroz, a linguiça calabresa moída ou ralada (retire a pele da linguiça e bata no processador ou rale no ralador), queijo muçarela (deixe alguns pedaços para rechear os bolinhos), a clara e farinha de trigo.

Misture bem com uma espátula e tempere com sal, pimenta e a salsinha. Misture mais um pouco e por último acrescente o fermento químico.

Para modelar os bolinho passe um pouquinho de água nas mãos, abra a massa coloque a muçarela e feche no formato que desejar.

Para empanar bata uma gema e com as mãos passe nos bolinhos - é pouca gema, só para formar uma "colinha" - passe na farinha de rosca.

Leve para fritar em óleo quente.

*Dica: caso queira usar a airfryer não precisa empanar os bolinhos, é só passar uma camada de óleo ou azeite neles e levar para a fritadeira. Controle o tempo e a temperatura até ficarem dourados.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)