



Receita do dia: bolinho de arroz com carne seca

Seja para petiscar com a família, reunir os amigos ou para se deliciar enquanto assiste às Olimpíadas, esses bolinhos cairão muito bem. Prepare e comprove!

Patrícia Affonso



Bolinho | Crédito: Divulgação

Ingredientes

Bolinho:

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz
- 1 folha de louro
- 1 ramo de tomilho lavado
- 1 ½ colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 250 g de carne-seca dessalgada e desfiada
- ½ cebola picada finamente
- 2 ramos de coentro lavados e picados
- 120 g de queijo meia-cura

Molho:

- 3 tomates
- 1 cebola pequena
- 1 dente de alho
- 1 ½ colher (chá) de sal
- ¼ de pimenta dedo-de-moça sem sementes
- ½ colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de catchup
- ½ colher (sopa) de molho inglês
- 1 ramo de coentro lavado e picado

Fritura:

- 2 xícaras (chá) de óleo (400 ml)

Preparo

Bolinho: Aqueça o óleo em uma panela pequena por um minuto em fogo alto, junte o arroz e deixe-o fritar por cerca de 30 segundos, mexendo bem. Acrescente 2 xícaras (chá) de água quente, o louro, o tomilho e o sal e cozinhe em fogo alto até ferver. Tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos ou até que a água seque. Tire a panela do fogo e deixe abafada por 5 minutos para terminar a cocção (cozimento).

Coloque o arroz cozido em uma travessa e, com o auxílio de um garfo, amasse um terço dos grãos para ajudar a dar liga aos bolinhos. Junte os ovos, a carne-seca, a cebola, o coentro e o queijo e misture bem.

Molho: Bata no liquidificador os tomates, a cebola, o alho, o sal e a pimenta até formar uma mistura homogênea. Coe passando para uma panela, acrescente o açúcar, o ketchup e o molho inglês e, em fogo baixo, aqueça o molho por cerca de 10 minutos para ficar mais encorpado. Apague o fogo e acrescente o coentro.

Para fritar os bolinhos: Em uma panela pequena, aqueça o óleo por cerca de 8 minutos em fogo alto. Enquanto isso, use uma colher (sopa) como medida para fazer os bolinhos e, com as mãos, faça bolinhas de arroz. Frite 3 a 4 unidades por vez por cerca de 4 minutos ou até que estejam levemente douradas. Retire-as com o auxílio de uma escumadeira e coloque-as em uma travessa com papel-toalha para que fiquem bem sequinhas. Sirva em seguida junto com o molho.

Dica: aproveite as sobras de arroz cozido para fazer estes bolinhos.

FONTE: [Tio João](#)