

## Bolinhas de arroz com frango



Ingredientes: 2 chávena de arroz cozido  
1 chávena de farinha de rosca  
1 unidade de ovo  
1 colher de sopa de margarina  
2 colher de sopa de queijo (ralado)  
2 colher de sopa de salsa (picada)  
0 totaste de sal  
2 chávena de peito de frango (cozido e desfiado)  
2 colher de sopa de cebola (picada)  
1 colher de chá de orégãos  
1 unidade de clara de ovo  
0 totaste de óleo

### Instruções de preparação:

Numa tigela média, misture bem o arroz, a farinha de rosca, o ovo, a margarina, o queijo ralado, a salsa e o sal. Noutra tigela, misture o peito de frango desfiado, a cebola ralada, os orégãos e uma pitada de sal. Unte as mãos com um pouco de óleo, faça bolinhas com a massa de de arroz, achate-as, recheie com o frango e molde novamente as bolinhas. Passe na clara de ovo e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente e escorra sobre papel absorvente.

Sugestões Adicionais: