



BOLINHO DE ARROZ E SARDINHA

Rendimento: 20 bolinhos

Tempo de preparo: 45 minutos

INGREDIENTES:

1 lata de Sardinha em Óleo COQUEIRO

1 cebola pequena picada

½ xícara (chá) de arroz

1 xícara (chá) de água fervente

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 ovos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

Para fritar:

óleo

MODO DE PREPARO:

1. Escorra e reserve o óleo da Sardinha em Óleo COQUEIRO, limpe as sardinhas e reserve.
2. Em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo reservado da sardinha e doure levemente a cebola.
3. Junte o arroz e refogue rapidamente, acrescente a água fervente, o sal e tampe parcialmente a panela e cozinhe por 10 a 15 minutos ou até os grãos estarem cozidos.
4. Retire do fogo, transfira o arroz para uma tigela grande com o auxílio de um garfo amasse os grãos de arroz ainda quentes.
5. Espere amornar, junte os ovos, a farinha, o cheiro-verde e a Sardinha em Óleo COQUEIRO e misture bem.
6. Em uma panela pequena e alta, aqueça em fogo médio o óleo. Reserve.
7. Com o auxílio de 2 colheres (sopa), porcione a massa e modele os bolinhos.
8. Coloque delicadamente os bolinhos modelados pela colher no óleo, fritando de 2 em 2 até dourar de todos os lados.
9. Escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

DICA:

Dependendo do tamanho dos ovos, a massa pode ficar mais mole, se isso acontecer acrescente mais farinha de trigo aos poucos, até que forme uma massa que de para modelar com as colheres.

Experimente acrescentar queijo parmesão ralado à massa do bolinho.