

DIA 10

ARROZ DE ONTEM



Sabe o arroz que sobrou do jantar ou almoço? Não jogue fora. Você pode preparar um **delicioso** bolinho de arroz ou mesmo arroz de forno.



Para fazer o bolinho, basta acrescentar um pouco de farinha de trigo, um ovo inteiro e temperar a gosto com salsa, sal e pimenta. Se quiser, pode também acrescentar milho ou ervilhas. Depois é só modelar em bolinhas e fritar ou mesmo assar.

Para **arroz de forno**, pode também temperar com salsa e cebolinha picados, um pouco de cebola e, se quiser, pode usar cenouras, chuchu e batatas picados em cubos. Cubra com o queijo que estiver à mão e deixe gratinar até que o queijo derreta.

Dica: Para dar um toque especial, unte a forma com azeite. Isso vale para os bolinhos. Quando for dar o formato, unte as mãos com azeite também.

