



# Culinária!

www.chefcrisleite.com.br

Por Cris Leite Chef de cozinha

Fotos de Cris Leite/ Divulgação

## Bolinho de Arroz

### Ingredientes

• 400g de arroz cozido • 4 ovos • 120g de farinha de trigo • 100g de queijo parmesão ralado • 100g • 5g de fermento em pó • 120g de azeitona verde picada • cebolinha fresca picada • sal refinado a gosto • salsa fresca picada • 800ml de óleo de soja

### Modo de preparar

Misture bem o arroz, os ovos, a farinha de trigo, o

queijo, o fermento, a salsinha e a cebolinha em um recipiente. Tempere a mistura com sal a gosto. Forme os bolinhos na palma da mão e reserve. Numa frigideira funda aqueça o óleo e frite os bolinhos. Retire com espumadeira e coloque sobre papel absorvente. Sirva quente.

Rendimento 4 porções



tempo de preparo  
**25**  
min



tempo de preparo  
**25**  
min

## Arroz maluco

### Ingredientes

• 300g de arroz cozido • 4 ovos • 200g de bacon em cubos • 100g de batata palha • 120g de azeitona verde picada • cebolinha fresca picada • 120g de milho em conserva • 30g de manteiga sem sal • salsa fresca

### Modo de preparar

Doure o bacon na manteiga.

Acrescente os ovos, e espere fritar. Depois junte o milho, a azeitona, o arroz pronto, a salsa e a cebolinha, com o forno ainda aceso. Apague o fogo e acrescente a batata palha, misturando bem. Sirva em seguida para que a batata não murche.

Rendimento 4 porções

## Arroz doce

### Ingredientes

• 1l de água • 200ml de leite de coco 250g de arroz agulhinha • cravo da índia • 400g de leite condensado • 200ml de creme de leite fresco duas gemas • canela em pau • 200ml de leite integral • 20g canela em pó

### Modo de preparar

Lave bem o arroz e escorra. Cozinhe o arroz na água com a canela em pau e o cravo da índia. Quando a água secar quase toda, mas o arroz continuar úmido junte o leite integral, o creme de leite e o leite de coco e volte ao fogo. Dissolva as gemas no leite condensado e junte ao arroz, misture bem. Retire do fogo e



tempo de preparo  
**50**  
min

coloque em taças. Polvilhe com canela em pó a gosto.

Rendimento: 12 porções