

Bolinho de arroz

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

das sind >>> Brasilianische Reisbällchen

für 20 Reisbällchen, Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

[rezept_trenner type="einkaufszettel"]

- 120 ml Milch
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- 3 EL Mehl
- 2 TL Backpulver
- 500 g gekochter Reis
- Öl zum Frittieren
- 200g Quely Tapas (in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zu kleinen Bröseln zerkleinern)

[rezept_trenner type="zubereitung"]

Milch, Eier, Salz, Parmesan, Petersilie, Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Nach und nach den Reis untermengen und schnell verrühren.

Öl in einer tiefen Pfanne bei mittlerer-hoher Hitze erhitzen. Reismischung esslöffelweise aus der Schüssel nehmen, kurz in den zerbröselten Quely Tapas wälzen. Dann in das heiße Fett geben und auf beiden Seiten frittieren. Auf Küchenkrepp entfetten, dann servieren.

Bom proveito und Bon profit!
