

# CROQUETE FÁCIL DE 12 MINUTOS! DELICIOSO!

## INGREDIENTES

1/2 kg de peito de frango moído  
Suco de 1/2 limão  
1 cebola picadinha  
2 dentes de alho amassados  
3 colheres de sopa de azeite  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 xícara de molho de tomate pronto  
2 xícaras de água  
1 xícara cheia de farinha de trigo  
Pimenta, salsinha e orégano à gosto  
50 g de queijo ralado  
Ovos e farinha de rosca para empanar  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Frite muito bem o peito de frango moído com a cebola e o alho no azeite.

Coloque o suco de limão, o caldo de galinha, o molho de tomate, a pimenta, o orégano, a água e deixe apurar sem secar.

Despeje de uma vez a farinha de trigo e mexa sem parar até que solte do fundo da panela.

Desligue, acrescente o queijo ralado e a salsinha.

Misture bem.

Modele os croquetes, passe em ovos batidos em farinha de rosca e frite em óleo quente.

Escorra sobre papel absorvente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13433-croquete-facil-de-12-minutos-delicioso.html>