

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>