

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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