

O VERDADEIRO CROQUETE DE BOTECO! O MELHOR DE TODOS!

INGREDIENTES

600 g de carne moída
2 colheres (sopa) de azeite extra virgem
3 dentes de alho picados
1/2 cebola média picada ou ralada
1/2 pimentão médio picado
1/2 colher (sopa) de sal
1/2 colher (café) de páprica picante
pimenta-do-reino moída na hora
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, aqueça o azeite e doure a cebola, o pimentão e o alho.

Depois coloque a carne, a pimenta do reino, a páprica picante e o sal.

Refogue até a carne pegar cor e todos os ingredientes ficarem incorporados.

Coloque a farinha de trigo e os ovos, apague o fogo e mexa até a farinha e os ovos se incorporarem a carne, formando uma bola de massa.

Deixe esfriar um pouco para você conseguir enrolar os croquetes.

Vá moldando os croquetes e passando primeiro na farinha de trigo, depois no ovo e por último na farinha de rosca e depois é só fritar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13564-o-verdadeiro-croquete-de-boteco-o-melhor-de-todos.html>