

# CROQUETE DE CARNE FÁCIL, A MELHOR RECEITA DE TODAS!

## 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 fiquem 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13839-croquete-de-carne-facil-a-melhor-receita-de-todas.html>