VEJA A RECEITA DESSE CROQUETE FÁCIL DE CARNE MOÍDA! É DELICIOSO!

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 cebola pequena

½ xícara (chá) de salsinha picada

1 dente de alho

½ xícara (chá) de molho de tomate

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de páprica picante (5 g)

1 caldo de carne

Pimenta do reino a gosto

Sal a gosto

1 colher de óleo

600ml de água

Óleo para fritar

INGREDIENTES PARA EMPANAR:

1 xícara (chá) de farinha de rosca (80 g)

1 colher (sopa) de amido de milho (9 g)

1 xícara chá de água (240 ml)

MODO DE PREPARO

Em uma panela com uma colher de óleo, adicione a cebola, o alho e refogue até dourar.

Em seguida acrescente a carne moída e mexa até a carne ficar sequinha e soltinha.

Acrescente o restante dos ingredientes, menos a farinha de trigo.

Mexa um pouco para misturar tudo e deixe no fogo até começar a ferver.

Assim que começar a ferver, desligue o fogo e adicione a farinha de trigo.

Mexa até a farinha misturar bem.

Ligue em fogo baixo e mexa até que desgrude do fundo da panela.

Deixe esfriar e modele os croquetes.

PARA EMPANAR:

E uma vasilha, mistura 1 colher (sopa) de amido de milho com 1 xícara (chá) de água.

Em outra vasilha coloque 1 xícara (chá) de farinha de rosca.

Passe os croquetes na mistura de água com amido de milho e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/14060-veja-a-receita-desse-croquete-facil-de-carne-moida-e-delicioso.html