

CROQUETE RÁPIDO DE PRESUNTO E QUEIJO! 15 MINUTOS E PRONTO! AMO!

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de manteiga
100 g de presunto de Parma picado
½ xícara (chá) de cebola picada
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (e mais para empanar)
3 e ½ xícaras (chá) de leite
Sal, noz-moscada ralada e pimenta-do-reino
200 g de queijo Gruyère ralado
150 g de presunto de Parma fatiado cortado ao meio no sentido do comprimento
3 ovos levemente batidos para empanar
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em fogo médio e refogue o presunto picado e a cebola até dourar. Adicione a farinha de uma só vez e misture até virar uma farofa (1 minuto).

Junte o leite e, mexendo sempre, cozinhe até desgrudar do fundo da panela. Tempere com sal, noz-moscada e pimenta-do-reino a gosto e deixe esfriar.

Acrescente o queijo ralado, misture bem e modele os croquetes com pequenas porções da massa.

Enrole uma fatia de presunto em volta de cada croquete e empane: passe primeiro em farinha de trigo, depois no ovo batido e em seguida em farinha de rosca.

Frite em óleo quente abundante até dourar e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14259-croquete-rapido-de-presunto-e-queijo-15-minutos-e-pronto-amo.html>