

CROQUETE DE CARNE MOÍDA MAIS FÁCIL DO MUNDO! EU AMO FAZER ESSA DELÍCIA!

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo
200g de carne moída (músculo, acém, patinho ou outra de sua preferência)]
1/4 de xícara (chá) de cebola ralada (metade de 1 cebola grande)
1 colher (chá) de alho picadinho ou 2 dentes
2 colheres (sopa) de pimentão bem picadinho
Sal
Pimenta
Orégano
2 colheres (sopa) de manteiga
12 colheres (sopa) de água
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de salsinha picadinha

Para empanar:
Farinha de trigo
Ovo batido
Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça a margarina e doure o alho.

Então, logo em seguida acrescente a carne moída e refogue, colocando o molho de tomate a azeitona a gosto.

Por fim, faça um refogado encorpado.

Em seguida, ferva os 2 copos de leite e dissolva os 2 tabletes de caldo de carne junto à carne.

Em seguida despeje as 20 colheres de sopa de farinha de trigo, mexa bem até que se desprenda do fundo da panela.

Por fim, espere esfriar, faça croquetes ou bolinhas, passe no leite e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14852-croquete-de-carne-moída-mais-fácil-do-mundo-eu-amou-fazer-essa-delícia.html>