

# CROQUETE ALEMÃO DE CARNE

## INGREDIENTES

500 g de coxão duro assado ou qualquer outro corte de carne assado e processado

Massa

2 colheres (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara (chá) farinha de trigo

1 xícara (chá) de caldo de carne ou do molho que sobrou da carne

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de salsinha

## MODO DE PREPARO

Numa panela, frite a cebola na margarina até dourar

Junte a carne, a farinha, o caldo de carne e o leite

Cozinhe em fogo baixo até engrossar

Adicione o cheiro

Misture e deixe esfriar

Faça os croquetes

Passe no ovo e na farinha de rosca, repita este processo

Frite em óleo bem quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1772-croquete-alemao-de-carne.html>