

# CROQUETE DE FRANGO FÁCIL E SABOROSO

## INGREDIENTES

500 g peito de frango desfiado  
500 g farinha de milho  
2 colheres (sopa) de polvilho azedo  
1 copo de água fria (300 ml)  
500 g farofa pronta  
2 claras de ovos batidas  
1 litro de óleo  
cheiro-verde a gosto  
manjericão a gosto  
alho a gosto  
limão a gosto  
pimenta-do-reino  
1 colher rasa de sal

## MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal à gosto, o alho, o limão, a pimenta

Após, refogue esse frango em uma panela de pressão e acrescente a metade de um copo de água

Desligue o fogo e reserve a água do frango que acabou de cozinhar na panela

Em uma bacia média, coloque a farinha de milho, o polvilho, o cheiro

Acrescente 1 copo de 300 ml de água e misture

Deixa esfriar, faça pequenas bolinhas, amasse na mão, recheie com o frango desfiado e feche a massa, modelando de acordo com seu gosto

Após o óleo bem quente (200°C) frite de 3 em 3 bolinhos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3017-croquete-de-frango-facil-e-saboroso.html>