

# CROQUETE BÁSICO

## INGREDIENTES

1/4 de xícara de manteiga  
1/4 de xícara de farinha de trigo  
1/2 colher (chá) de sal  
1/4 de colher (chá) de pimenta-do-reino branca  
1 xícara de leite morno  
2 xícaras de carne moída cozida  
2 colheres (sopa) de cebola picada fina  
óleo  
1 ovo batido  
1 xícara de farinha de rosca

## MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga em uma panela até fazer espuma  
Retire do fogo, junte a farinha de trigo e mexa constantemente com o batedor de arame, até a mistura engrossar  
Junte o sal, a pimenta e o leite  
Leve ao fogo e mexa, até formar uma pasta grossa  
Retire do fogo e junte a carne moída e a cebola  
Espalhe a mistura em uma assadeira e cubra  
Leve à geladeira por 3 horas  
Retire da geladeira e faça 16 croquetes  
Leve ao fogo uma panela com óleo até uma altura de 7,5 cm  
Misture o ovo batido e 2 colheres de sopa de água  
Mergulhe os croquetes no ovo, passe pela farinha de rosca e frite por 2 ou 3 minutos  
Escorra e sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/674-croquete-basico.html>