

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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