CROQUETE DE LINGUA COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 lingua de 1kg

2 tomates

1 cebola

3 alhos

100 g de tempero verde

2 ovos

200 g de farinha de trigo

200 g de farinha de rosca

500 ml de agua

1 pedaço de queijo

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a Língua na panela de pressão.

Adicione 500 ml de água na panela de pressão ou até cobrir a lingua.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos após pegar pressão.

Após a retirada da lingua da panela de pressão, deve ser retirado a pele da lingua para ser novamente cozida.

Novamente na panela de pressão, coloque uma colher de manteiga, deixe derreter, adicione o alho e a cebola, deixe fritar, coloque a lingua, adicione os tomates e o tempero verde. Sal e temperos são a gosto. (Nós usamos pimenta do reino, orégano e curry).

A água usada para por a lingua na pressão foi a mesma água utilizada anteriormente (para preservar o seu sabor), ficará no fogo por mais 40 minutos após pegar pressão.

Após o cozimento da lingua, Bata a Língua em um Processador.

Para fazer a massa do croquete, precisaremos do auxílio de outra panela, coloque a lingua já batida, adicione 200g de farinha de trigo e meche até dar o ponto, ponto ideal consiste em fazer com que a massa do croquete não grude mais no fundo da panela e caso fique muito mole, adicione mais farinha de trigo.

Após cozinhar a lingua coloque e espalhe a mesma sob a bancada, deixando esfriar. Deixe cerca de 10 minutos descansando.

Para empanar a lingua usaremos 2 ovos, 200g de farinha de rosca e queijo gorgonzola ou de sua preferência.

Na mão, enrola-se a Língua Moída como um bolinho juntamente com um pedaço de queijo.

Primeiramente passa-se o bolinho no ovo.

Finalizando o mesmo passando na Farinha de Rosca.

Após todos os processos, frita-se ou asse o mesmo (assado 15 min).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13209-croquete-de-lingua-com-queijo.html