

CROQUETE DE CARNE COM MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de purê de mandioca
500 g de carne moída
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de parmesão ralado
1 colher (chá) de azeite
3 dentes de alho
salsinha a gosto
2 sachês de tempero em pó para carnes
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
leite e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOCA:

Purê de Mandioca: Cozinhe a mandioca até derreter.

Após amasse-as com um garfo (não use processador para poder tirar os fiapos).

Após acrescente a manteiga em uma panela e refogue o alho.

Acrescente a mandioca e mexa, acrescente o leite e o sal (se preferir pode usar algum tempero).

Esta pronto, reserve.

Em outra panela, refogue o alho no azeite e acrescente a carne moída.

Acrescente o tempero em pó, o sal, a pimenta e a salsinha, mexa (importante: não deixe sem sal, pois na hora que acrescentar a farinha, irá sumir um pouco do sabor).

Assim que a carne estiver refogada, acrescente o purê de mandioca e mexa bem até a carne moída se misturar com o purê.

Acrescente a farinha e o parmesão ralado e mexa em fogo baixo até dar ponto pra enrolar.

Vá apertando entre os dedos, estará no ponto quando não estiver grudando, mas na hora de enrolar a massa gruda nas mãos, então sugiro passar manteiga nas mãos pra enrolar mais fácil.

Faça bolinhas ou enrole em formato de kibe.

Passe no leite e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17247-croquete-de-carne-com-mandioca.html>