CROQUETE JAPONÊS (KOROKKE)

INGREDIENTES

8 batatas médias descascadas e cortadas em pedaços médios

2 colheres (chá) de sal

1 xícara de presunto picado em pequenos pedaços

3/4 xícara de queijo, cortado em pequenos pedaços

1/2 cebolinha picada

1 colher (chá) de pimenta

1 colher (sopa) de leite

1 xícara de farinha de trigo

4 ovos batidos

2 xícaras de farinha de rosca (ou farinha para empanar)

óleo, para fritar

repolho verde picado para servir

molho tonkatsu para servir

MODO DE PREPARO

Aqueça água em uma panela até a fervura e adicione as batatas, 1 colher de chá de sal e mexa.

Cubra e ferva por 10 a 15 minutos, até que um garfo possa furar as batatas com facilidade.

Seque as batatas em uma toalha, permitindo que resfriem para remover o excesso de umidade, então transfira para um refratário grande.

Amasse as batatas até que não haja nenhum pedaço grande.

Adicione presunto, queijo, cebolinha, e outra colher de chá de sal, pimenta e leite.

Mexa até que esteja tudo bem incorporado.

Modele a mistura de batata em discos de 5 cm.

Separe a farinha, ovos e farinha de pão em refratários diferentes.

Passe os croquetes na farinha, retirando o excesso, depois passe nos ovos e depois cubra-os de forma homogênea com a farinha de pão.

Aqueça óleo em uma panela a 180° C.

Frite 2 a 3 croquetes por vez até ficarem dourados, depois retire o excesso de óleo em um prato forrado com papel toalha.

Esfrie, depois sirva com o repolho, molho e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18296-croquete-japones-korokke.html