

# CROQUETE DE CARNE

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
1 cebola média ralada  
2 dentes de alho picados  
1 cenoura média ralada  
2 colheres de margarina  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 e 1/2 de leite morno  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
salsa picada  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a margarina, deixe esquentar e depois coloque o alho e a cebola e deixe dourar.

Acrescente a cenoura, a carne, os temperos e quando a carne estiver bem dourada, adicione o leite morno. Deixe ferver, desligue o fogo e coloque a farinha aos poucos.

Mexa até formar uma massa.

Deixe esfriar e depois faça bolinhas achatadas.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20804-croquete-de-carne.html>