

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 um massa.

Deixe esfriar e depois faça bolinhas achatadas.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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