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 12 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20805-croquete-de-carne-2.html