

CROQUETE DE CARNE DA DONA JUDITH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 litro de leite integral
1/2 xícara de margarina
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de sal
2 batatas médias cozidas e espremidas
4 xícaras de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:700 g de carne moída
1 tomate
1 cebola média picada
2 cubos de caldo de carne
1 xícara de água
salsa e cebolinha a gosto

EMPANAR:

Empanar:1 ovo
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Refogue a carne, acrescente a cebola e o tomate, o caldo de carne e a água.
Deixe secar bem.
Acrecente a salsa e a cebolinha.
Abra um pouco da massa, acrescente o recheio e feche no formato que desejar (como bolinha, croquete ou coxinha).
Empane no ovo e na farinha de rosca.