

# CROQUETE DE CARNE FÁCIL

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
2 pacotes de tempero tipo sazón carne  
molho de tomate a gosto  
1 copo (americano) de leite  
10 colheres de farinha de trigo peneirada  
1 cebola média  
3 dentes de alho  
1 colher (sopa) de óleo  
1 colher (sopa) de manteiga/margarina  
farinha de rosca  
200 ml de leite para empanar  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue em uma panela grande o óleo, margarina alho e a cebola.

Depois de dourados, acrescente a carne e 1 pacote de sazón sabor carne, sal e pimenta a gosto e o molho de tomate.

Tem que ficar bem homogêneo a mistura destes ingredientes.

Durante o preparo da carne, quando estiver quase pronto, ferva 1 copo (americano) de leite junto com 1 pacote de sazón sabor carne.

Adicione o leite fervendo a carne pronta.

Com o fogo aceso, vá adicionando devagarinho a farinha de trigo, sempre mexendo, até que comece a soltar do fundo da panela.

Deixe esfriar e faça o croquete no formato tradicional ou como preferir.

Passe no leite em seguida na farinha de rosca.

Coloque em uma bandeja grande e com espaço entre eles.

Antes de fritar, deixe descansar por 2 horas na geladeira para não quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23603-croquete-de-carne-facil.html>