

# CROQUETE DE CARNE SECA

## INGREDIENTES

400 g carne seca

1 xícara (chá) de milharina

3 xícaras (chá) farinha de trigo integral

3 colheres sopa de margarina

1 litro de água

cheiro-verde a gosto ( salsinha, cebolinha)

1 cebola media

2 pimentas verdes de cheiro sem as sementes

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Coloque a carne seca, picada e lavada para cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água, por aproximadamente 40 minutos.

Depois da carne cozida, escorra bem, deixe esfriar e desfie em pedaços pequenos.

Retire as gorduras da carne quando desfiar.

Numa panela, coloque a margarina para derreter e refogue bem a cebola.

Acrescente a água e a milharina mexendo bem até engrossar.

Em seguida, coloque a carne desfiada, os cheiros-verdes e a pimenta verde de cheiro mexendo para não grudar no fundo da panela.

Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até ficar uma massa homogênea.

É necessário ir mexendo por aproximadamente 15 minutos até que a farinha de trigo cozinhe.

Retire do fogo e reserve numa vasilha para esfriar.

Em seguida, enrole os croquetes e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24488-croquete-de-carne-seca.html>