

CROQUETE DE CARNE CREMOSO (TIPO CASA DO ALEMÃO)

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de primeira (patinho, alcatra, etc.)
- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de salsinha (opcional)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída numa panela e quando estiver “cinza”, acrescente a cebola, o molho inglês, o sal, a pimenta-do-reino e a salsinha (opcional).

Deixe cozinhar por 10 minutos, em fogo baixo.

Retire do fogo, moa a carne no processador ou moedor e reserve.

Dissolva a farinha em uma xícara de leite.

Volte a carne para a panela e, em fogo baixo, junte a mistura de leite e farinha.

Mexa bem até que a massa fique homogênea.

Desligue o fogo, passe a carne para um prato e leve à geladeira por uns 30 minutos para facilitar na hora de enrolar os croquetes.

Misture o ovo com 1/2 xícara de leite.

Passe os croquetes nessa mistura e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24818-croquete-de-carne-cremoso-tipo-casa-do-alemao.html>