

CROQUETE DE PEIXE

INGREDIENTES

1 kg de peixe sem pele e sem espinho (pode ser qualquer tipo de peixe)
2 batatas médias sem casca e cortadas em cubos, tamanhos iguais
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
1 cebola média bem picada
2 dentes de alho amassado
1 ovo (em temperatura ambiente)
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres de orégano
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
3 colheres (sopa) de coentro
sal a gosto
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Passe um pouco de óleo em suas mãos.

Pegue um tanto da massa e enrole no formato de cilindro ou do formato que você desejar.

Tente fazer o formato dos croquetes do mesmo tamanho.

Repita esse processo até o término da massa.

Passe todos os croquetes na farinha de rosca e reserve-os.

Em uma panela com óleo (temperatura a 180º C), frite 5 croquetes por vez.

Frite-os até alcançar um dourado escuro e use a foto da receita como guia.

Tem que ser o tanto de óleo que dê para submergir os croquetes.

Sirva-os acompanhados de molho de pimenta, ketchup ou mostarda.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25047-croquete-de-peixe.html>