

# 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 amassetado  
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.