

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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