

CROQUETE DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 gomo de linguiça calabresa ralada

1/2 cebola picada

1 molho de tomate

11 xícaras de farinha de trigo

orégano, salsinha e cebolinha a gosto

sal a gosto

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Misture a calabresa e a cebola para fritar por 5 a 7 minutos.

Adicione os temperos e o molho de tomate.

Deixe refogar por 3 minutos.

Misture a farinha até formar uma massa consistente.

Faça os bolinhos, empane na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25434-croquete-de-calabresa.html>