

CROQUETE DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 colheres (de sopa) de manteiga
2 gomos de linguiça calabresa defumada sem casca e moída
1 cebola picada
1/2 pimentão verde picado
1/2 pimentão vermelho picado
2 xícaras (chá) de água fervente
1 tablete de caldo de carne
molho de pimenta a gosto
sal, se necessário
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
clara (para empanar)
200 g de amendoim moído (para empanar)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, aqueça a manteiga e refogue a linguiça, a cebola e os pimentões.

Quando dourar, acrescente a água e o caldo de carne.

Em seguida, tempere com o molho de pimenta e o sal (o ideal é que fique um pouco mais salgado) e deixe ferver.

Feito isso, adicione a farinha de trigo de uma vez, diminua o fogo e mexa por cerca de 3 minutos.

Em seguida, despeje a massa em uma base lisa e trabalhe-a até esfriar.

Por fim, modele os croquetes, passe-os pela clara e pelo amendoim e leve-os para assar em forno preaquecido a 180° C, por cerca de 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25877-croquete-de-linguica.html>