

CROQUETE DE CARNE MOÍDA SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 kg de batata

1 ovo

leite

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída a gosto e deixe fritar até secar.

Adicione aos poucos a farinha de rosca na carne até formar uma farofa.

Cozinhe bem as batatas, amasse e misture a carne.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Em um prato, bata o ovo com um pouco de leite (cerca de 1/2 xícara) para poder passar o croquete.

Enrole o croquete e passe na mistura de ovo e leite e na farinha de rosca.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26305-croquete-de-carne-moida-simples.html>