CROQUETE ALEMÃO

INGREDIENTES

1 kg de patinho

2 ovos

5 colheres de farinha de trigo

5 dentes de alho

1/2 copo de cerveja

1 colher (sobremesa rasa) de pimenta-do-reino branca em pó

1 colher (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de sal

4 dentes de alho

1 cebola

2 pães de sal de 50 g

MODO DE PREPARO

Corte o patinho em cubos pequenos e cozinhe durante 20 minutos com 1 colher de sal.

Depois de frio, bata as carnes no liquidificador, aos poucos, vá reservando o que for batendo em uma bacia (a carne tem que virar um creme).

Quando for bater a última porção da carne, coloque junto 1 ovo e a cebola, 2 dentes de alho e a pimenta-do-reino.

Depois, misture tudo com a mão e reserve.

Experimente a massa, se precisar coloque mais pimenta e sal.

Em uma panela grande, dilua a farinha com a cerveja. Quando virar uma pasta, acrescente aos poucos a massa de carne e o molho inglês.

Acenda o fogo baixo e mexa esta massa com uma colher de pau por uns 5 minutos.

Corte os pães em fatias de torrada e asse no forno, não deixe queimar.

Quando ficar durinha, bata as torradas no liquidificador com 2 dentes de alho, e você terá uma farinha de rosca temperada.

Misture o ovo cru em um prato, com 2 colheres de sopa de cerveja.

Enrole a massa, passe no ovo e, em seguida, na farinha temperada e frite em fogo alto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27239-croquete-alemao.html