

CROQUETE DE PÃO FRANCÊS

INGREDIENTES

1 pão

1/2 xícara de leite

100 g de cogumelo fresco

1 cebola pequena

salsinha

600 g de carne moída

sal e pimenta-do-reino

páprica doce

suco de 1/2 limão

300 g de bacon

1 e 1/4 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

2 ovos

1/2 xícara de leite

1/2 litro de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Pique o pão e coloque em uma tigela.

Junte o leite morno e deixe amolecer por 10 minutos.

Limpe e pique os cogumelos.

Pique a cebola e a salsinha, misture com o cogumelo e junte a carne moída.

Esprema levemente o pão e junte à massa. Tempere com sal, pimenta, páprica e limão.

Faça rolinhos com a massa de carne de 2 centímetros de diâmetro por 4 de comprimento.

Enrole cada um com um pedaço de bacon.

Coloque a farinha em uma tigela e acrescente o sal, os ovos, o leite e 3/4 de xícara de água.

Bata bem até formar uma massa uniforme (como de panqueca).

Aqueça o óleo na frigideira.

Mergulha cada rolinho na massa, retire com uma escumadeira e frite até dourar.

Sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31837-croquete-de-pao-frances.html>