CROQUETE DE ESTROGONOFE RECICLADO

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de estrogonofe de frango ou de carne

Quanto baste de leite

3 colheres de sopa de azeite de oliva

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo

200 gramas de queijo mussarela cortada em cubos

2 ovos

Quanto baste de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Bata o levemente o estrogonofe no processador até obter um creme.

Se o creme ficar muito grosso, acrescente um pouco de leite.

Coloque em uma panela anti aderente funda e leve ao fogo médio até ferver.

Acrescente a farinha de trigo até que comece a descolar do fundo da panela e virar uma bola de massa firme.

Se necessário acrescente mais farinha de trigo.

Retire a massa da panela e coloque-a em cima de uma superfície lisa e espere esfriar um pouco.

Coloque o azeite de oliva por cima da massa e comece a sova-la até incorporar o azeite à massa.

Pegue uma porção de massa e abra como se fosse uma massa para pastel grossa

Coloque um pedaço de mussarela no centro da massa e feche como se fosse um trouxinha e depois modele o croquete.

Passe nos ovos batidos e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32451-croquete-de-estrogonofe-reciclado.html