

CROQUETE DE OVO

INGREDIENTES

- ½ litro de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de cebolinha picada
- 4 ovos cozidos e amassados
- 1 ovo batido e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a manteiga, o sal e a farinha de trigo. Deixe tostar a farinha (como se faz com molho bechamel).

Acrescente o leite mexendo sem parar. Se empelotar não se preocupe porque, mexendo sempre, ele se dissolve. Se ficar muito grosso acrescente um pouco mais de leite (depende da farinha de trigo). Vai ficando consistente até desgrudar totalmente do fundo da panela. Deixe esfriar. Depois de frio acrescente os ovos cozidos e amassados com um garfo e a cebolinha. Faça rolinhos em forma de croquete, passe no ovo batido e na farinha de rosca e frite até ficar douradinho.

Não precisa fritar muito porque a massa já é cozida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32698-croquete-de-ovo.html>