

CROQUETE ARRETADO

INGREDIENTES

4 linguiças toscana
4 ovos inteiros
10 ovos de codorna "cozidos"
400 g farinha de trigo sem fermento
200 g farinha de rosca
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Retire a pele que envolve as linguiças deixando-as em forma de massa, bem homogênea.

Adicione 2 ovos inteiros e, aos poucos, a farinha de trigo até atingir um ponto da massa que desprenda dos dedos e possibilite dar formas.

Envolva um a um os ovos de codorna (cozidos e sem cascas) na massa dando-lhes uma forma de bolinhas.

Umedeça um a um nos 2 ovos restantes e passe-os na farinha de rosca.

Leve para uma fritura de imersão "mergulho".

Sugiro um molho picante para acompanhar e deleite-se dessa delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33263-croquete-arretado.html>