

CROQUETE DE SOBRAS DE CHURRASCO

INGREDIENTES

1 kg Carne de churrasco (sobras cortadas em pedaços)

farinha de trigo

2 ovos

tempero verde

1/2 cebola

1 dente de alho

sal a gosto

farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Triturar na máquina de moer ou em um processador os pedaços de churrasco.

Colocar sal a gosto, tempero verde, cebola, alho, colocar tudo em uma bacia.

Juntar a essa massa um ovo, sal a gosto e a farinha de trigo aos poucos até dar liga, amassar bem.

Em um recipiente pequeno colocar o outro ovo e mexer ligeiramente, reservar.

Com a massa fazer bolinhos em formato de croquete.

Passar no ovo que está reservado e depois na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39380-croquete-de-sobras-de-churrasco.html>