

CROQUETE CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de acém moído cozido
1 colher de sopa de margarina
1 uma de cebola média ralada ou moída
sal a gosto
molho inglês a gosto
pimenta branca a gosto
salsinha a gosto
1 xícara de chá de leite
6 colheres de sopa de farinha de trigo
ovo
farinha de rosca
óleo de soja

MODO DE PREPARO

Cozinhe o acém moído com os temperos que você costuma usar (pode usar se quiser sobras de carne assada).

Depois de cozida moa o acém no moedor ou no processador até ficar bem moída. Numa panela grande, leve ao fogo a margarina, quando derreter, coloque a cebola e deixe dourar. Junte a carne já moída e mexa bem. Tempere com sal, pimenta, molho inglês e salsinha.

Dissolva a farinha de trigo no leite (fica uma cola grossa - se for o caso coloque mais farinha), junte com a carne e vá mexendo até que a massa fique grossa, quando começando a aparecer o fundo da panela desligue e espere esfriar.

Enrole os croquetes e vá passando na farinha de rosca, no ovo batido com um pouco de água e na farinha de rosca novamente.

Frite até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40123-croquete-cremoso.html>