

# CROQUETE DE CARNE MOÍDA COM RECHEIO DE BATATA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída  
temperos habituais  
2 caldos de carne  
1 e 1/2 lata de molho de tomate  
sal agosto  
2 xícaras de água  
1 pacotinho de queijo ralado 50g  
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento  
salsinha e orégano a gosto  
2 ovos  
farinha de rosca para empanar  
óleo para fritar  
3 batatas  
1 xícara de leite  
1 colher de margarina

## MODO DE PREPARO

Frite a carne moída com os temperos de sua preferência.

Coloque a água, o molho e os caldos, mexa até que os caldos dissolvam.

Coloque o orégano, a salsinha e sal a gosto.

Jogue a farinha de trigo e mexa sem parar até que solte do fundo da panela.

Passe para uma travessa, coloque o queijo ralado e mexa para que espalhe.

Modele os croquetes e recheie com o purê.

Passe nos ovos e na farinha de rosca e frite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40461-croquete-de-carne-moida-com-recheio-de-batata.html>