

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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