CROQUETES DE OVOS E LINGUIÇA

INGREDIENTES

4 ovos cozidos

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

300 g de linquiça

1 colheres (sopa) de salsa e manjericão, picadinhos

3 colheres (sopa) de farinha de rosca

1 ovo batido

1 colheres (sopa) de água

óleo (para fritar)

MODO DE PREPARO

Descasque os ovos cozidos e passe-os na farinha de trigo.

Tire a pele da linguiça e amasse-a com um garfo juntamente com a salsa e o manjericão. Se for preciso, tempere com um pouco de sal, mas geralmente a linguiça já é bastante temperada. Divida essa mistura em 4 porções.

Cubra cada ovo cozido com cada uma das porções.

Passe na farinha de trigo, no ovo batido misturado com a água e por fim na farinha de rosca.

Deixe repousar durante uns 15 minutos.

Frite os croquetes em bastante óleo quente.

Coloque sobre papel absorvente e sirva os croquetes quentes, inteiros ou partidos ao meio em sentido horizontal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40975-croquetes-de-ovos-e-linguica.html