CROQUETES À ESPANHOLA

INGREDIENTES

Óleo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1 pitada de sal

1 peito de frango cozido e desfiado

2 ovos cozidos

2 ovos crus para empanar

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Tempere e cozinhe o peito de frango a gosto, desfie e coloque à parte com os ovos.

Em uma frigideira, esquente 1 colher (sopa) de óleo e adicione a farinha de trigo.

Adicione o leite aos poucos.

Vá mexendo até que se forme uma massa e se solte do fundo da frigideira.

Desligue o fogo e misture o frango e os ovos.

Deixe esfriar por, mais ou menos, meia hora.

Em seguida, faça pequenos bolinhos, passe no ovo e depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41167-croquetes-a-espanhola.html