

CROQUETE DE CARNE PERFEITO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de margarina

1/2 cebola picada

2 xícaras de carne moída

1 xícara de leite

1 cubo de caldo de carne

1/2 xícara de farinha de trigo

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 ovos batidos para empanar

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola por 3 minutos.

Adicione a carne, o leite, o caldo de carne e deixe levantar fervura.

Despeje a farinha, mexendo até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e tempere com sal e pimenta.

Modele os croquetes e passe pelos ovos e pela farinha.

Frite aos poucos em óleo quente.

Se tiver um mostarda escura para acompanhar fica uma maravilha!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41691-croquete-de-carne-perfeito.html>