

# CROQUETE DE FRANGO SUSSESSO DOS AMIGOS

## INGREDIENTES

1/2 xícara de pimentão verde bem picadinho

1/2 xícara de cebola bem picadinha

1/2 xícara de azeitona verde bem picadinha

2 colheres bem cheias de margarina

1 peito de frango cozido temperado e desfiado (cozido com temperos de sua preferência)

sal a gosto

2 tabletes de caldo de galinha

400 ml de leite

100 ml da água do cozido do frango

farinha de trigo até dar ponto

1/2 xícara de salsinha picadinha

ovo e farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue bem o pimentão e a cebola na margarina, depois coloque a azeitona e o frango, deixe dar uma refogada.

Coloque o sal, o leite, a água e os tabletes de caldo de galinha.

Deixe ferver e coloque a farinha de trigo aos poucos até desgrudar da panela.

Coloque a massa numa superfície e polvilhe salsinha bem picadinha e misture na massa.

Enrole os croquetes não muito grandes, passe no ovo e na farinha de rosca e frite-os.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42078-croquete-de-frango-sussesso-dos-amigos.html>