

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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