

CROQUETE DE ATUM SIMPLES

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de margarina com sal
- 1 cebola média picada em cubos pequenos
- 2 latas de atum ralado e escorrido
- 1 xicara de (cha) de farinha de trigo
- sal a gosto
- 100 ml de leite quente
- 2 colheres de (sopa) de salsa picada
- 1 ovo batido
- 1 pão frances duro ralado ou farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Coloque o atum em uma peneirinha e amasse com uma colher para retirar o excesso de óleo e reserve.

Em seguida esquente o leite e reserve.

Em uma panela derreta a margarina em fogo alto, refogue a cebola por 3 minutos.

Junte o atum e refogue por mais 2 minutos.

Acrescente 5 colheres de sopa de farinha de trigo.

Mexa até que a massa desprenda da panela.

Adicione o sal, o leite e a salsa e mexa rapidamente.

Retire do fogo e molde os bolinhos, passe-os na farinha restante, no ovo e no pão ralado.

Frite em óleo quente até ficarem dourados, mexendo de vez em quando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42287-croquete-de-atum-simples.html>