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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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