

CROQUETE DE CARNE MOÍDA (CRUA) COM BATATA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1/2 kg de batata
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 colher de sal
1 xícara de chá de cheiro-verde
pimenta-do-reino a gosto
2 ovos
1/2 kg de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Rale a cebola e esprema os dois de alho e misture com o sal, cheiro verde e a pimenta e misture na carne. Misture bem e reserve.

Cozinhe as batatas, tire a casca e esprema ainda quente e misture com a carne, muito bem misturado.

Separar porções e fazer bolinhos . Reserve

Bata os dois ovos e coloque em um prato fundo para passar os bolinhos nos ovos e depois na farinha de rosca.

Depois frite em óleo quente, quando estiver dourado retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42626-croquete-de-carne-moída-crua-com-batata.html>