

CROQUETE DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de maionese

1/2 cubo de caldo de legumes

2 xícaras de espinafre picado

sal, orégano, salsinha e pimenta a gosto

2 dentes de alho

1/2 cebola picada

1/2 cubo de caldo de legumes

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite

2 colheres (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecer o óleo ou azeite e refogar o alho e a cebola.

Acrescentar o espinafre,orégano,pimenta,1/2 cubo de caldo de legumes e refogar rapidamente.

Desligar o fogo,acrescentar a salsinha.

Escorrer bem o líquido que junta.

Reservar para esfriar.

Levar ao fogo em outra panela: leite, 1/2 cubo de caldo e a maionese.

Quando ferver juntar a farinha de trigo,misturar e mexer até começar soltar do fundo da panela.

Esfriar.

Misturar ao refogado de espinafre e o queijo ralado.

Enrolar como croquete,passar em farinha de rosca e fritar. Escorrer em toalha de papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42963-croquete-de-espinafre.html>