

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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