

CROQUETE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

700 g de carne moída

4 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

1 cebola grande picada

3 dentes de alho amassados

6 colheres (sopa) de molho pronto ou 2 colheres (sobremesa) de colorau

1 xícara (chá) de cheiro verde picadinho

2 ou 3 tabletes de caldo de carne

3 copos (grandes) de água

3 copos (grandes) de farinha de trigo

2 gemas

Sal e pimenta a gosto e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Refogar o alho, a cebola, com óleo e a margarina. Juntar a carne e os tabletes de caldo de carne, sal e pimenta, deixe fritar bem e acrescente o molho de tomate ou o colorau e a água.

Assim que ferver a água desligue o fogo e acrescente a farinha de trigo de uma só vez, misture bem e junte o cheiro-verde e as gemas (misture tudo muito bem).

Ligue o fogo novamente para a massa secar.

Modele os croquetes no leite e passe na farinha de rosca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43344-croquete-de-carne-moida.html>