

CROQUETE DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 700 g de carne moída
- 4 colheres de (sopa) de óleo
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho amassados
- 6 colheres (sopa) de molho pronto ou 2 colheres de (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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