CROQUETE DE CARNE CROCANTE

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ovos batidos

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite, doure a cebola e o alho. Junte o pimentão, tempere com o sal, a páprica e a pimenta. Acrescente a carne moída e refogue até a carne ficar cozida. Junte a farinha de trigo, a salsa picada e cozinhe, mexendo sem parar, até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e molde os croquetes. Passe-os no ovo batido e na farinha de rosca. Frite no óleo quente até dourar. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45320-croquete-de-carne-crocante.html