

CROQUETE DE MANDIOCA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de mandioca cozida
50 g de queijo parmesão ralado
1 gema
1 colher (sopa) de salsinha picada
1 xícara (chá) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola grande picada
2 dentes de alho amassados
1 tomate sem sementes
pimenta a gosto
1/2 kg de carne seca moída ou desfiada
1/2 xícara de (chá) de salsinha picada
farinha de rosca para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o óleo em uma panela e refogue a cebola e o alho.
Junte o tomate, a pimenta e a carne seca cozida e desfiada.
Adicione a salsinha.
Deixe esses ingredientes cozinhar por alguns minutos. Depois retire do fogo e reserve em um refratário.

MASSA:

Massa: Em um recipiente, coloque a mandioca cozida e passada pelo espremedor. Depois coloque o queijo ralado e a gema.
Misture tudo com o auxílio de uma colher de pau.
Depois adicione a salsinha e mexa.

Depois coloque a farinha aos poucos.

A seguir, abra porções da massa na palma da mão untada com óleo.

Depois coloque o recheio.

Feche os croquetes e passe-os pela farinha de rosca.

Frite com óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46609-croquete-de-mandioca-com-carne-seca.html>