

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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