CROQUETE DE CARNE DA TIA LULU

INGREDIENTES

500 g de carne moída de 1primeira

1 ovo para misturar na carne

2 ovos para a cobertura

500 g de farinha de mandioca (mais ou menos)

2 dentes de alho amassados

1 cebola média bem picadinha

2 tomates maduros

1 maço de salsinha

1 maço de cebolinha

Pimenta, se desejar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Amassar os alhos.

Cortar a cebola bem miudinho.

Cortar os tomates com casca e sementes em pedacinhos.

Cortar os temperos verdes.

Refogar o alho, a cebola e a carne.

Quando estiver cozida, acrescentar os tomates e os temperos verdes e esperar que fique bem seca.

Despejar numa tigela, acrescentar 1 ovo e acrescentar a farinha de mandioca aos poucos, até o ponto de formar os croquetes . Usar as mãos amassando bem levemente.

Bater os 2 ovos (clara e gema juntos) passar no ovo e na farinha de mandioca e fritar.

Servir como lanche acompanhado de salada ou mesmo como acompanhamento de um almoço do dia a dia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47725-croquete-de-carne-da-tia-lulu.html