

CROQUETES DE BATATA, CARNE MOÍDA E QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

4 batatas grandes (aproximadamente 1/2 kg)

1 ovo

1/2 xícara de queijo parmesão

2 colheres de sopa de trigo

1 xícara de carne moída

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola picadinha

2 dentes de alho amassadinhos

1/2 xícara de salsa picadinha

1/2 xícara de cebolinha picadinha

Sal e nóz moscada a gosto

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Numa panela, esquente o azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque então a carne moída e frite-a. Tempere com sal ao seu gosto.

Desligue o fogo e coloque os temperinhos verdes e nóz-moscada (opcional).

Reserve.

Cozinhe as batatas, passe-as no espremedor ou amasse bem com um garfo.

Misture então o ovo, trigo, queijo parmesão, carne moída (que foi frita e temperadinha).

Corrija o sal se achar necessário.

Misture bem até formar uma massa homogênea.

Faça os croquetes, não muito grandes, passe-os pela farinha de rosca e frite-os em óleo quente, poucos de cada vez, até que fiquem dourados.

Retire com uma escumadeira, coloque em papel toalha e sirva quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49080-croquetes-de-batata-carne-moida-e-queijo-parmesao.html>