CROQUETE DE MORTADELA

INGREDIENTES

1 cebola ralada

2 xícaras de óleo

300 g de mortadela ralada

1 pitada de sal

5 colheres de catchup

3 colheres de creme de leite

2 colheres de requeijão

1/2 xícara de leite

9 colheres de farinha de trigo

1 ovo

cheiro verde e manjericão a gosto

1/2 xícara de água

3 xícaras de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no óleo, acrescente a mortadela e frite.

Tempere com sal, catchup, creme de leite, requeijão.

Junte a farinha de trigo, mexa bem, acrescente a gema do ovo batida e o leite.

Deixe cozinhar até desprender do fundo da panela, sem parar de mexer. Coloque o cheiro verde e o manjericão e depois retire do fogo.

Deixe esfriar um poco e depois modele os croquetes.

Quando já estiverem modelados coloque na farinha de trigo, depois passa na clara do ovo misturada com um a água e logo após passe na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49366-croquete-de-mortadela.html