

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 pouco 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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