

CROQUETE DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

1 lata de milho verde (200g)
1/2 xícara (chá) de água
1 e 1/2 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos ligeiramente batido
1 cebola ralada
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
3 tomates batidos no liquidificador
1 cubo de caldo de carne
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
50 g de queijo parmesão ralado
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Reserve 2 colheres (sopa) de milho e bata o restante no liquidificador com água.

Retire do liquidificador e reserve.

Ainda no liquidificador bata o leite com a farinha e os ovos até ficar homogêneo.

Refogue a cebola na manteiga em fogo médio, adicione os tomates, o milho batido e reservado, o caldo de carne e cozinhe em fogo baixo, até engrossar levemente.

Despeje, aos poucos, o líquido do liquidificador, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo, junte o milho reservado e deixe esfriar.

Modele os croquetes, passe na farinha de rosca misturada com queijo e frite em óleo quente até dourar por igual.

Escorra em papel absorvente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50666-croquete-de-milho-verde.html>