

CROQUETE DE CABEÇA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Cabeças grandes e bonitas de 1 kg de camarão

sal

alho

1 cebola média picada

2 tomates picados sem sementes

2 colheres (sopa) de óleo

Cerca de 1 xícara (chá) de água

1 cubo de caldo de camarão (se não tiver, coloque o de galinha)

300g de farinha de trigo (cerca de 2 xícaras de chá)

cheiro verde a gosto

leite e farinha de rosca para empanar

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lavar e temperar as cabeças com alho e sal.

Refogar a cebola e os tomates no óleo.

Adicionar as cabeças e mexer um pouco. Deixar refogar um tempinho

Acrescentar a água e o caldo de camarão, e deixar ferver por uns 5 minutos para pegar bem o sabor.

Apagar o fogo e deixar esfriar.

Assim que estiver frio, bater no liquidificador e coar.

Colocar numa panela, esse caldo coado e o cheiro verde picado e levar ao fogo.

Quando estiver fervendo adicione de uma vez só a farinha de trigo e mexa vigorosamente para não empelotar.

Vai formar uma bola de massa que vai soltar da panela quando estiver no ponto.

Deixar esfriar.

Modelar os croquetes.

Passar no leite e em seguida na farinha de rosca.

Fritar em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51077-croquete-de-cabeca-de-camarao.html>