

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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