

CROQUETES DE CARNE

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite
1/2 cebola picada ou ralada
3 dentes de alho picados
1/2 pimentão picado
1/2 colher de sal
1/2 colher de café de páprica picante
1/2 colher de café de pimenta-do-reino moída na hora
500 g de carne moída
8 colheres de sopa de farinha de trigo
Salsa picada a gosto
Para empanar: dois ovos batidos e farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o azeite.

Doure a cebola e o alho.

Junte o pimentão, tempere com sal, a páprica e a pimenta.

Acrescente a carne moída e refogue até a carne ficar cozida.

Junte a farinha de trigo, a salsa picada e cozinhe, mexendo sem parar, até soltar o fundo da panela.

Deixe esfriar e molde os croquetes, passe-os no ovos batidos e na farinha de rosca e frite no óleo quente até dourar.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52126-croquetes-de-carne.html>