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 frinha 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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