CROQUETE DE CARNE MOIDA SEM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 colher de sopa de azeite

3 dentes de alho amassado

1 cebola grande picada

3 colheres de sopa de pimenta dedo de moça picado e sem sementes

1 xícara de chá de molho de tomate

4 cubos de caldo de carne

2 copos tipo requeijão de leite

1 copo tipo requeijão de água

50 g de margarina

4 copos tipo requeijão de farinha de trigo

Cheiro verde a gosto

Sal, orégano, mostarda a gosto

2 ovos batidos

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande dore a cebola e o alho no azeite.

Coloque a carne moída e mexa até fritar.

Sem parar de mexer adicione a pimenta, o caldo de carne, o molho de tomate, coloque o orégano a mostarda a gosto e mexa para incorporar todos os ingredientes.

Acrescente o leite, a água, a margarina quando ferver experimente para acertar o sal, coloque o cheiro verde a gosto.

Sem parar de mexer vá adicionando a farinha de trigo e mexa até que a massa desgrude do fundo da panela, abra a massa em uma superfície lisa e deixe esfriar.

Junte a massa e sove até que fique lisa.

Faça rolinhos e corte os croquetes com a faca como se corta nhoque ,no tamanho desejado.

Acerte as pontas e passe pelo os ovos batidos rapidamente para não encharcar, em seguida passe na farinha de rosca.

Frite em óleo bem quente e coloque para escorrer em papel absorvente.

Sirva em seguida.

Esse croquete com arroz e salada é uma delicia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53000-croquete-de-carne-moida-sem-batata.html