

# 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 delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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