

CROQUETE DE ATUM

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola pequena picada
- 2 latas de atum, escorrido
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 envelope de sazón verde
- 1/2 colher (chá) de sal
- 100 ml de leite quente
- 2 colheres (sopa) de salsa picada
- 1 ovo batido
- 1/2 pão francês duro ralado ou farinha de rosca

MODO DE PREPARO

- Derreta a margarina em fogo alto e refogue a cebola (3 minutos).
- Junte o atum, refogue por 2 minutos e acrescente 5 colheres (sopa) de farinha de trigo, peneirando-a.
- Mexa até que a massa desprenda da panela.
- Adicione o sazón, o sal, o leite e a salsa e retire do fogo.
- Molde os croquetes, passe-os na farinha restante, no ovo e no pão ralado.
- Frite em imersão até dourar os lados (4 minutos).
- Escorra e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53089-croquete-de-atum.html>