

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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