

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 sazon 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 sazon, 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>