

CROQUETE DA DRI

INGREDIENTES

500 g de guisado de 1°

1 caixa de creme de leite

1 ovo

farinha de trigo

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Fazer o guisado, temperar como quiser, alho, cebola, cheiro verde.

Deixar fritar e secar bem, se ficar com muito óleo, escorra fora.

Misturar o creme de leite ao guisado, quando começar levantar fervura colocar farinha de trigo aos poucos, mexendo até dar ponto de risóles.

Tire do fogo e molde os croquetes, passe pelo ovo batido, depois na farinha de rosca.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53813-croquete-da-dri.html>