

CROQUETES DE FRANGO

INGREDIENTES

1 peito de frango (cerca de 500 g)

2 cubos de caldo de galinha

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1 folha de louro

Sal a gosto

1 tomate cortado ao meio para dar coloração

1 envelope de tempero pronto (tipo sázon) e temperos de sua preferência, salsinha etc

500 g de batatas cozidas e espremidas

1 ovo

Água suficiente para cozinhar o frango

Leite e farinha de rosca para empanar e óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com os temperos por uns 10 minutos na panela de pressão.

Retire do fogo e desfie com o auxilio de um garfo e reserve.

Cozinhe as batatas na água do cozimento do frango, depois passe pelo espremedor.

Em uma tigela misture o frango desfiado junto com as batatas espremidas e o ovo.

Junte cebola bem picadinha ,alho e salsa.

Em uma panela, leve os ingredientes ao fogo e coloque farinha de trigo aos poucos, mexendo até desprender do fundo da panela.

Retire do fogo e faça os croquetes.

Passe no leite e na farinha de rosca e frite em óleo em temperatura média.

Deixe escorrer em papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53819-croquetes-de-frango.html>