

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 auxílio 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>