CROQUETE DE FRANGO DELÍCIA DA TETE

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ovos batidos

Farinha de rosca o suficiente

Óleo para fritar

RECHEIO:

Recheio:200 g de mussarela cortada em cubos

4 colheres (sopa) de requeijão

MODO DE PREPARO

Desfie ou moa o frango, junte a cebola, o alho, o pão esfarlelado no leite, a farinha de trigo, a salsa, o sal e a pimenta-do-reino.

Misture tudo muito bem até formar uma massa.

Cubra com filme plástico, leve à geladeira por 1 hora.

Em uma tigela, misture a mussarela e o requeijão.

Modele os croquetes e recheie com a mistura de queijos passe no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo quente sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54010-croquete-de-frango-delicia-da-tete.html