

CROQUETE BÁSICO

INGREDIENTES

1/4 de xícara de manteiga

1/4 de xícara de farinha de trigo

1/2 colher (chá) de sal

1/4 de colher (chá) de pimenta-do-reino branca

1 xícara de leite morno

2 xícaras de carne moída cozida

2 colheres (sopa) de cebola picada fina

óleo

1 ovo batido

1 xícara de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga em uma panela até fazer espuma

Retire do fogo, junte a farinha de trigo e mexa constantemente com o batedor de arame, até a mistura engrossar

Junte o sal, a pimenta e o leite

Leve ao fogo e mexa, até formar uma pasta grossa

Retire do fogo e junte a carne moída e a cebola

Espalhe a mistura em uma assadeira e cubra

Leve à geladeira por 3 horas

Retire da geladeira e faça 16 croquetes

Leve ao fogo uma panela com óleo até uma altura de 7,5 cm

Misture o ovo batido e 2 colheres de sopa de água

Mergulhe os croquetes no ovo, passe pela farinha de rosca e frite por 2 ou 3 minutos

Escorra e sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/674-croquete-basico.html>