

# Croquetes de carne

De [catcaffe](#)



**Tipo de receita:** Aperitivo  
**Número de doses:** 4 porções  
**Tempo de Preparação:** 25 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 20 Minutos  
**Pronto em:** 45 Minutos  
**Dificuldade:** Muito Fácil

## Ingredientes:

- 60 g de [manteiga](#)
- 2 dentes de [alho](#), picados
- 1 [cebola](#) picada
- 40 g de chouriço de carne, picado
- 75 g de farinha de [trigo](#)
- 2,5 dl de leite

Sal e sumo de limão q.b.  
1 colher (sopa) de [salsa](#) picada  
400 g de carne cozinhada, moída  
Picante a gosto  
Farinha para polvilhar  
Ovo batido  
Pão ralado  
Óleo para fritar  
1 dl = 100 ml

## Preparação:

Passo 1: Num tacho, leve ao lume a manteiga com os dentes de alho e a cebola, picados, e mexa até quase alourarem;

Passo 2: Junte primeiro o chouriço picado, mexa até aquecer bem e depois a farinha, mexendo também; em seguida, adicione o leite, aos poucos e mexendo sempre, e tempere com sal e picante.

Passo 3: Junte, por fim, a salsa picada e a carne moída e mexa-a até se soltar do recipiente.

Rectifique de sal e picante, retire do lume, adicione sumo de limão e deixe arrefecer.

Passo 4: Quando o preparado de carne estiver frio, forme com ele os croquetes, passe-os por ovo batido e pão ralado e frite-os em óleo bem quente.

<http://pt.petitchef.com/receitas/aperitivo/croquetes-de-carne-fid-1383025>



São Paulo, SP, 31 Agosto de 2017

Mkmouse