

Croquete Cremoso

Receita de Croquete Cremoso

Na dúvida, experimente este croquete!

É muito fácil de fazer!

Delicioso



!

Ingredientes

- 400 gramas de carne moída sem gordura
- 4 batatas grandes cozidas
- ½ cebola ralada
- Cheiro verde picado a gosto
- 50 gramas de requeijão
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 1 clara batida
- Farinha de trigo
- Farinha de rosca
- Óleo

Modo de Preparo

1. Cozinhe a carne em pouca água e sal.
2. Passe as batatas cozidas em água e sal pelo espremedor, formando um purê.
3. Em uma tigela, misture a carne com a batata, o requeijão, a cebola, o sal, a pimenta e o cheiro verde até obter uma massa homogênea.
4. Molde um a um os croquetes e, se necessário, acrescente farinha de trigo.
5. Passe os croquetes na clara batida e na farinha de rosca empanando-os.
6. Frite em óleo quente e depois coloque em papel toalha.
7. Sirva em seguida.

Dicas de Mãe

Rendimento aproximado de 25 unidades.

<https://www.receitasdemaes.com.br/receitas/croquete-cremoso/>



São Paulo, SP, 30 Setembro de 2017

Mkmouse