

Beef croquettes

De [Trainee de cozinheira](#)

Fica uma delícia, para acompanhar refeições ou mesmo como petisco.



Tipo de receita: Aperitivo

Número de doses: 10 porções

Tempo de Preparação: 15 Minutos

Tempo de Cozedura: 20 Minutos

Pronto em: 35 Minutos

Dificuldade: Muito Fácil

Calorias: 177 Kcal (1 porção)

ProPoints: 5 (1 porção)

Ingredientes:

2 colheres de sopa de [manteiga](#)

1/2 xícara de [cebola](#) ralada

3 colheres de sopa de farinha de [trigo](#)

1 xícara de chá de caldo de carne

500 g de carne cozida e desfiada ou triturada

1 [ovo](#) batido

Quanto baste de farinha de rosca

Sal se for preciso

Preparação:

Passo 1:

Derreta a manteiga e refogue a cebola. Adicione a farinha de trigo, formando uma pasta macia.

Adicione o caldo de carne quente aos poucos, mexendo até engrossar.

Passo 2:

Adicione a carne, misture bem, prove o sal, se quiser acrescente um pouco de salsinha picada e deixe esfriar completamente.

Passo 3:

Para fazer os croquetes, enrole a mistura em formato de pequenos tubos.

Passo 4:

Passe no ovo e depois na farinha de rosca, repita a operação.

Passo 5:

Frite em óleo quente, até que fiquem dourados.

Passo 6:

Sirva com pimenta.

<http://pt.petitchef.com/receitas/aperitivo/beef-croquettes-fid-225987>



São Paulo, SP, 30 Outubro de 2018

Mkmouse