CROQUETE DE CARNE E QUEIJO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola ralada

1 kg de patinho cozido e desfiado

molho inglês a gosto

pimenta-do-reino branca a gosto

salsinha a gosto

sal a gosto

1 xícara (chá) de leite

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

pedaços de mussarela a gosto

farinha de rosca quanto baste

2 ovos batidos com água

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga para derreter

Acrescente a cebola ralada e refogue

Adicione o patinho cozido e desfiado

Tempere a carne com o molho inglês, a pimenta

Em uma tigela, coloque a xícara de leite

Acrescente a farinha de trigo e misture até formar um creme homogêneo

Adicione o creme branco à panela com o patinho

Misture bem até o molho estar todo incorporado à carne; espere esfriar

Bata os ovos com um pouco de água

Coloque em um prato farinha de rosca o suficiente para empanar os croquetes

Com a mão, separe uma porção da carne do tamanho da palma

Abra a porção e coloque um pedaço de mussarela no meio

Feche a massa ao redor do queijo, modelando como um croquete

Passe o croquete recheado na farinha de rosca

Passe na mistura de ovo e novamente na farinha, para ficar bem empanado; reserve

Repita a operação com toda a carne

Em óleo quente, frite os croquetes até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/11667-croquete-de-carne-e-queijo.html