

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://receitaecozinha.com.br/receita/11667-croquete-de-carne-e-queijo.html>