

CROQUETE DE FRANGO FÁCIL E SABOROSO

INGREDIENTES

500 g peito de frango desfiado
500 g farinha de milho
2 colheres (sopa) de polvilho azedo
1 copo de água fria (300 ml)
500 g farofa pronta
2 claras de ovos batidas
1 litro de óleo
cheiro-verde a gosto
manjeriço a gosto
alho a gosto
limão a gosto
pimenta-do-reino
1 colher rasa de sal

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal à gosto, o alho, o limão, a pimenta

Após, refogue esse frango em uma panela de pressão e acrescente a metade de um copo de água

Desligue o fogo e reserve a água do frango que acabou de cozinhar na panela

Em uma bacia média, coloque a farinha de milho, o polvilho, o cheiro

Acrescente 1 copo de 300 ml de água e misture

Deixa esfriar, faça pequenas bolinhas, amasse na mão, recheie com o frango desfiado e feche a massa, modelando de acordo com seu gosto

Após o óleo bem quente (200°C) frite de 3 em 3 bolinhos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3017-croquete-de-frango-facil-e-saboroso.html>