

# 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11922-croquete-de-carne-e-queijo.html>