



RECEITAS DA FIA

Croquete de frango delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/croquete-de-frango-delicioso

Croquete de frango delicioso

 40 min

 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 200g de frango desfiado (cozido na água e sal ou caldo de frango)
- 1 colher (de sopa) de óleo
- 1/2 cebola picada ou ralada
- 3 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de molho de tomate pronto
- 1 xícara de água do cozimento do frango
- 1 colher (de sopa) de manteiga ou margarina
- 1 xícara de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (de sopa) de cheiro verde picado
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto

PARA EMPANAR

- 1/2 xícara de água ou leite em temperatura ambiente
- Farinha de rosca para empanar

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o óleo, esquente e doure a cebola.
2. Acrescente o alho e refogue mais um pouco.
3. Acrescente o frango desfiado, o molho de tomate, sal e pimenta do reino a gosto. Refogue por alguns segundos e desligue o fogo.
4. Acrescente o cheiro verde e misture bem.
5. Retire o recheio de frango da panela, reserve num recipiente e coloque nessa mesma panela (que usou para fazer o frango) a água do cozimento do frango, a manteiga e o sal.
6. Leve ao fogo até ferver. Diminua o fogo e adicione a farinha de trigo de uma vez só, mexendo rapidamente para se misturar bem com o líquido, até obter uma massa homogênea.
7. Cozinhe por alguns minutos, mexendo sempre até a massa desgrudar do fundo da panela.
8. Coloque a massa ainda quente em uma mesa e sove um pouco até que ela fique lisa e homogênea.
9. Acrescente o recheio de frango e misture bem com a massa até ficar consistente.
10. Faça os croquetes, passe rapidamente na água ou no leite.
11. Em seguida passe os croquetes na farinha de rosca.
12. Frite em óleo bem quente até que dourar.