

Croquete feito com milho verde

www.receitasdafia.com/receitas/croquete-feito-com-milho-verde

Faça esse delicioso croquete feito com milho verde para o lanche da tarde. É muito rápido e fácil de fazer.

Croquete feito com milho verde

 30min

 10 porções

Ingredientes

- 2 latas de milho verde (sem a água)
- 3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- Cebola ralada a gosto
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres de queijo ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 200g de mussarela em cortada em tiras
- 1 ovo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, no liquidificador bater: o milho verde com o leite até ficar homogêneo. Então, coe e Reserve.
2. Derreta a margarina em uma panela, e refogue a cebola.
3. Junte 1 xícara de farinha de trigo e frite por 2 minutos.
4. Adicione o leite, aos poucos, até engrossar, mas, sem parar de mexer.
5. Junte o milho batido, o queijo ralado, sal, pimenta e a farinha restante.
6. Cozinhe até soltar da panela, desligue e deixe esfriar.
7. Abra a massa com as mãos, coloque uma tira de [mussarela](#) e feche modelando os croquetes.
8. Passe pelo ovo ligeiramente batido e depois na farinha de rosca.
9. Então, frite em óleo quente. Mas, aos poucos, até dourar por igual.
10. Escorra em papel-toalha e seu croquete está pronto.
11. Sirva em seguida.