



Croquete de azeitonas



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	meia xícara (chá)	100 ml
Molho de tomate AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	200 ml
Leite	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
SABOR A MI® com Pimenta	1 colher (chá)	5 g
Azeitonas verdes (picadas)	meia xícara (chá)	65 g
Azeitonas pretas (picadas)	meia xícara (chá)	65 g
Farinha de trigo	2 e meia xícaras (chá)	275 g
Ovo (batido)	1 unidade	50 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte o Molho de Tomate Ajinomoto®, o leite e o SABOR A MI®, misture e cozinhe por 5 minutos, ou até abrir fervura.

2. Adicione as azeitonas e, aos poucos, a farinha de trigo, sem parar de mexer, até obter uma

massa que desgrude do fundo da panela.

3. Molde os croquetes em formato de bastões com cerca de 5 cm de comprimento. Passe-os pelo ovo batido e em seguida pela farinha de rosca.

4. Frite-os em imersão, em óleo quente, por 3 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.