



Croquete de carne-seca



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Carne-seca (demolhada, aferventada e desfiada)	-	250 g
SABOR A MI® Completo	1 colher (sopa)	5 g
Tomate (picado)	meia unidade pequena	65 g
Pimenta dedo de moça (picada)	1 unidade	5 g
Farinha de trigo	1 e meia xícara (chá)	170 g
Ovo	3 unidades	150 g
Água	5 colheres e meia (sopa)	80 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	1 xícara (chá)	40 g
Cebolinha-verde (picada)	1 xícara (chá)	40 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo coalho (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, aqueça o óleo em fogo alto, doure a cebola e junte a carne-seca e o SABOR A MI®. Frite rapidamente, acrescente o tomate e a pimenta, e refogue até o tomate começar a desmanchar. Retire do fogo, adicione 100 g de farinha de trigo, as gemas, a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, e mexa bem.
2. Leve novamente ao fogo, mexendo até soltar do fundo da panela. Junte a salsa, a cebolinha e o queijo de coalho, e retire do fogo. Deixe esfriar e modele os croquetes com a mão molhada, pois a textura da massa é mole.
3. Passe-os pela farinha de trigo restante, pelas claras e, em seguida, pela farinha de rosca.
4. Frite os croquetes em imersão, no óleo quente, até dourarem por todos os lados.
5. Escorra em papel toalha e sirva em seguida.