Entradas

CROQUETES DE CARNE

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 50G CHOURIÇO
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CENOURA
- 50G MANTEIGA
- 1 FOLHA LOURO
- 350G DE SOBRAS DE CARNE (VACA, PORCO, FRANGO, ETC)
- 50G FARINHA
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- FARINHA Q.B. (PARA PANAR)
- OVO BATIDO Q.B. (PARA PANAR)
- PÃO RALADO Q.B.(PARA PANAR)
- ÓLEO (PARA FRITAR)
- PAPEL ABSORVENTE

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de corte, colocar na taça o chouriço aos bocados e picar na vel 9, 30s; retirar e reservar;
2. Colocar na taça a cebola aos quartos, o alho e a cenoura; picar 10s na vel 8;
3. Adicionar a manteiga, o louro e o chouriço picado e programar vel3, 100C, 3min, com a tampa de regulação de vapor para o min.;
4. Acrescentar a carne aos pedaços, 50g de farinha, sal e pimenta e voltar a programar vel5, 100C, 5min.
5. Por fim, picar tudo na vel 9, 30s;
6. Retirar a folha de louro e deixar o preparado arrefecer; colocar o preparado no frio durante algumas horas para facilitar a moldagem dos croquetes;
7. Moldar os croquetes, passar por farinha, ovo batido e pão ralado;
8. Fritar em óleo quente e absorver a gordura em excesso com papel absorvente.