

# CROQUETES DE VITELINHA



## CONFEÇÃO

1. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho, corte a cebola em pedaços, coloque tudo para a taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte a margarina, a carne picada, o leite, a farinha e um pouco de salsa, tempere com sal, pimenta e noz-moscada e programe a 100°C, durante 15 minutos, na velocidade 7. Mexa a meio do programa com a espátula.
2. Deite o preparado anterior para uma tigela e leve ao frigorífico até arrefecer bem. Molde depois croquetes polvilhando com um pouco de farinha, passe-os pelos ovos batidos e por pão ralado e leve ao congelador durante 1 hora.
3. Frite então os croquetes em óleo até ficarem douradinhos, coloque-os a escorrer sobre papel absorvente e sirva-os.

## INGREDIENTES

- 500 G DE CARNE DE VITELA PICADA
- 100 G DE FARINHA
- 40 G DE MARGARINA
- 500 ML DE LEITE
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 OVOS
- SALSA Q.B.
- NOZ-MOSCADA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PÃO RALADO PARA PASSAR
- FARINHA PARA POLVILHAR
- ÓLEO PARA FRITAR