



Croquete de carne recheado com Queijo Prato

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:20

🍽️ 20 Porções

Ingredientes

- 500 g de carne moída
- ½ cebola picada
- 2 tomates cortados em cubos
- Salsinha fresca a gosto
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 250 ml de leite
- 1 xícara (chá) de Queijo Prato Tirolez cortado em palito de 3 cm de comprimento
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Óleo de milho para fritar

Modo de Preparo

Em uma frigideira bem quente, refogue a cebola num fio de azeite. Junte a carne moída e mexa até ficar bem soltinha.

Acrescente o tomate e deixe refogar mais um pouco. Na sequência, coloque a Manteiga Sem Sal Tirolez e, depois, a farinha de trigo.

Acrescente o leite aos poucos e misture até virar um creme. Cozinhe o creme por uns 10 minutos em fogo baixo, mexendo para não grudar no fundo da panela.

Coloque na travessa refratária e cubra com o filme plástico encostado no creme para não criar uma película grossa.

Leve para gelar por aproximadamente 1h. Depois de frio, faça os croquetes com a massa, recheando cada um com o Queijo Prato Tirolez.

Para empanar, passe os croquetes nos ovos batidos e depois na farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar!